Приложение к журналу «Крестьянка» № 7

...И ПОКРАСЬТЕ В ЦВЕТА ЛЕТА

«Еще на моей памяти наш Данков был поселком. Жили в одноэтажных домах с усадьбами, имели сады, огороды... Теперь это город, застроенный в основном пятиэтажными домами со всеми удобствами. Но тяга к земле у жителей сохранилась. И нашли выход: всем желающим выделили участки в пяти километрах от города. Взяли участок и мы. Возделали землю. Хочется и домик небольшой поставить, чтобы детей на лето вывозить. Но где найти и какой выбрать проект, как определить место для строительства? Подскажи, «Крестьянка»!

Э. КУРОЧКИНА».

г. Данков,
Липецкая область.

Выбор места для дома во многом зависит от особенностей расположения участка, окружающего ландшафта. Не видя его, трудно дать какие-либо конкретные рекомендации, этот вопрос вам, вероятно, придется решать с помощью строителей, которые будут ставить дом.

Что же касается выбора проекта, то здесь нужно сначала определить, каким видится вам будущий домик: сколько месяцев в году вы собираетесь здесь жить? Будете ли выезжать и зимой в свободные дни? Велик ли состав вашей семьи, каков возраст детей? Без ответов на эти вопросы нельзя установить, какая понадобится полезная площадь, как устроить отопление, какую внутреннюю планировку предпочесть и т. п.

Куда же обратиться для того, чтобы выбрать проект дома? В Центральный институт типового проектирования по адресу: 125878, ГСП, Москва А-445, ул. Смольная, 22.

Из обширного каталога различных образцов садовых домов, имеющегося в институте, мы предлагаем два наиболее популярных.

I. Автор проекта № 184-000-31 — ЦНИИЭПграждансельстрой (рис. 1). Просторная веранда ведет в две комнаты. Кладовая оборудована встроенными шкафами. Жилая площадь — 19,42 кв. м, мест общего пользования — 24,65. Стены и перегородки кирпичные, крыша стропильная с кровлей из асбоцементных листов. Наружная лестница деревянная, перекрытия кладутся по деревянным балкам. Наружные двери — деревянные, внутренние — щитовые, полы дощатые, окна — с двойным остеклением.

На постройку такого дома потребуется: 6,93 кубометра бетона; 10 тысяч штук кирпича; 2,042 тонны цемента; 12,87 кубометра лесоматериалов. Проект предусматривает электроснабжение домика от сети с напряжением 220 в. Отопление печное.

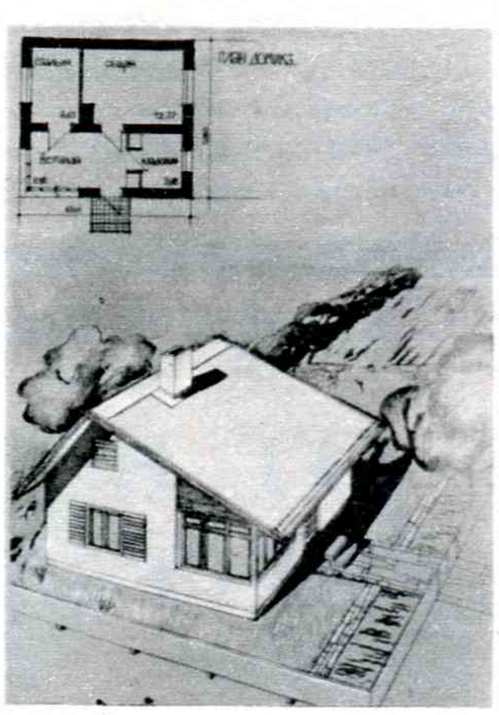
II. Типовой проект № 184-000-35 разработан в МосгипроНИИсельстрое (рис. 2).

Вход в дом — через веранду. Здесь же двери в две комнаты и лестница, ведущая на мансарду. Дом вместительный: две комнаты внизу (13,6 и 10 кв. м) и две — в мансарде (7,7 и 7,1 кв. м).

Перекрытие над первым этажом устроено по деревянным балкам, стены, перегородки, фундамент, крыша, полы — из тех же материалов, что и в первом проекте.

Расход материалов: 11,26 кубометра бетона; 16,1 тысячи штук кирпича; 11,7 кубометра лесоматериалов. Все эти цифры значительно уменьшатся, если отказаться от мансарды.

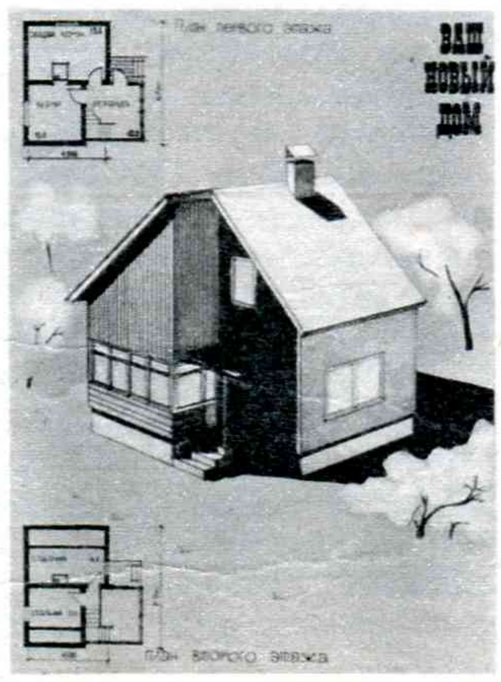
Хочу посоветовать: руководствуясь типовыми проектами, не пренебрегайте тем не менее возможностью создать дом по своему вкусу! Самому столярничать, плотничать и дешевле и в удовольствие. И не обязательно использовать новые материалы: в дело могут пойти и старые срубы и бывшие в употреблении бревна, кирпичи, тарные доски, упаковочный картон.



Думается, большие дома на садовых участках ни к чему. Для семьи из 4 человек вполне достаточно 2 комнат с подсобными помещениями и кладовыми. Немного фантазии — и из ниши можно сделать небольшую спальню, отделив ее от общей комнаты занавеской. В пространстве чердака можно сделать мансарду. Для лестницы, которая сюда ведет, не отводите отдельного помещения, «опустите» ее в большую комнату или на веранду. Уклон — не круче 40 градусов, высота перил — 90 см. При одинаковой крутизне двух- и трехмаршевая лестница с промежуточными площадками удобнее, чем одномаршевая.

Приступая к строительству, сразу позаботьтесь о печке. Ее место — в центре дома.

Теперь об окраске дома. Деревянный лучше всего покрыть лаком или олифой, это обойдется не дороже, чем масляные краски, а выглядеть будет современно, нарядно. Подновлять покрытие придется раз в 3—4 года. Для окраски кирпича рекомендую краски лета — розовую, беж, светло-желтую и т. п.



Нарядный вид дому придадут и резные деревянные детали — наличники, карнизы и цветная кровля.

Л. ЛОСЬ, инженер.

Мужчина в доме

КИРПИЧ, ЕЩЕ КИРПИЧ...

Для устройства печи необходимы кирпич, глиняный раствор и печные приборы: дверки, колосники, вьюшки, задвижки и т. д.

Кирпич для кладки печей должен быть высокого качества (это намного повышает срок их службы): правильной формы, с прямыми ребрами и углами, с четкими гранями и ровными лицевыми поверхностями, без сквозных трещин, хорошо обожженный. При простукивании он издает чистый металлический звук, при падении не рассыпается, а раскалывается на крупные куски. (Плохо обожженный кирпич имеет вместо красной бледно-розовую окраску, при простукивании издает глуховатый звук, падая, рассыпается на мелкие куски, очень порист и сильно поглощает воду.)

Раствор приготовляют из красной кирпичной глины и песка. Он должен быть ровным по своей жирности — «тощий» менее прочен, а слишком жирный трескается и дает при высыхании большую усадку. Раствора для кладки надо немало. В среднем на 100 штук кирпича: глины — от 2 до 3 ведер, песка — от 1,5 до 2 ведер.

Чем жирнее глина, тем больше нужно песка, и наоборот. Для кладки той печи, о которой мы говорим, без учета трубы нужно 13—14 ведер раствора.

Подобрать нормальный по жирности раствор на глазок доступно только опытным печникам. Начинающим же рекомендуем такой метод.

Берут 1—2 стакана глины, смачивают водой и мнут до тех пор, пока она не станет совершенно однородной и густой. Из нее скатывают два-три шарика диаметром по 4—5 см. Помещают их между двумя строганными дощечками и надавливают на них до тех пор, пока на шариках не образуются трещины. При незначительном нажиме на шарик из «тощей» глины он рассыпается на куски, а из глины малой пластичности при сжатии на 1/4 его диаметра образуются большие трещины. Если же сжимается шарик из глины средней пластичности (нормальной), на нем образуются небольшие трещины только при сжатии на 1/3 его диаметра. В высокопластичных глиняных растворах (жирных) при сжатии шарика на 1/2 его диаметра образуются тонкие трещины.

Все материалы для приготовления раствора лучше всего предварительно просеять. Для повышения прочности на ведро глиняного раствора добавляют от 100 до 250 г поваренной соли или около 3/4 кг цемента. Соль или цемент надо очень тщательно перемешивать с раствором. Работать такими растворами лучше всего с помощью инструмента, а не руками: цемент и соль сильно сушат кожу рук.

Для кладки печи необходимы: кирпич — 360 штук, раствор — 13—14 ведер, дверка топочная — 21×25 см, две дымовые задвижки — 13×13 см, колосниковая решетка — 18×25 см. Весит печь около 1,5 тонны. Теплоотдача ее при одной топке в сутки — 1450, при двух — 2200 килокалорий в час. Печь тяжелая, и под нее надо подвести крепкий фундамент из камня — плитняка, прочного кирпича или бетона с укладкой двухслойной гидроизоляции.

Размеры фундамента должны быть на 10 см больше размера печи по всем ее сторонам. На гидроизоляции, уложенной в два слоя из толя или рубероида, вычерчивают точно форму печи и приступают к кладке, соблюдая перевязку швов. В практике встречались печи, у которых перевязка производилась через один-два ряда кладки. Если печь окажется высока, то снимают несколько рядов. А возводятся они следующим образом:

1-й ряд *выполняют из целого кирпича с зольником с левой стороны, кирпич которого у дверки стесывают (показано штриховкой).*

2-й ряд *кладут, как показано, но предварительно устанавливают дверку и закрепляют ее кладкой.*

3-й ряд *— как и первый, с соблюдением перевязки швов.*

4-й ряд *кладется согласно порядовке — расположению кирпичей в ряду кладки — с перекрытием дверки поддувала и части зольника, чтобы оставить небольшой канал размером до 3/4 кирпича, над которым в дальнейшем укладывается колосниковая решетка.*

5-й ряд. *Сперва кладут колосниковую решетку прорезями по длине зольника и укладывают кирпич так, чтобы*

Приложение к журналу «Крестьянка» № 7.

Хозяюшка

БЛАГОУСТРАИВАЕМ УЧАСТОК

ОТ ВОДЫ ПРОХЛАДОЙ ВЕЕТ...

Живописный водоем любой формы и величины украсит участок, придаст своеобразную прелесть саду, а соорудить его не так уж сложно.

Прежде всего постарайтесь выбрать такое место для водоема, где бы он наиболее органично вписывался в окружающий ландшафт. Форма может быть любая — квадратная, прямоугольная, овальная или самая произвольная, с извилистой линией берегов, что даже более естественно и лучше вписывается в ландшафт сада (рис. 1).

Размер бассейна зависит от размеров участка: при площади его 400—600 кв. м оптимальная величина декоративного пруда — 5—10 кв. м. Глубина — 30—50 см. Она позволит хорошо видеть красивые подводные растения и камни, которые вы поместите на дно.

Рис. 1.

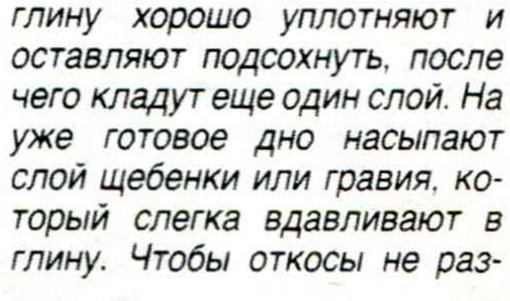
Привлекательность саду придаст «микропруд», сделанный из старой бочки, железобетонного колодезного кольца или ванны. Бочку, например, закапывают до верха в землю и обкладывают по краю декоративной плиткой (рис. 2).

Расположив вокруг такого водоема валуны, булыжники, гравий, можно придать ему бóльшую естественность.

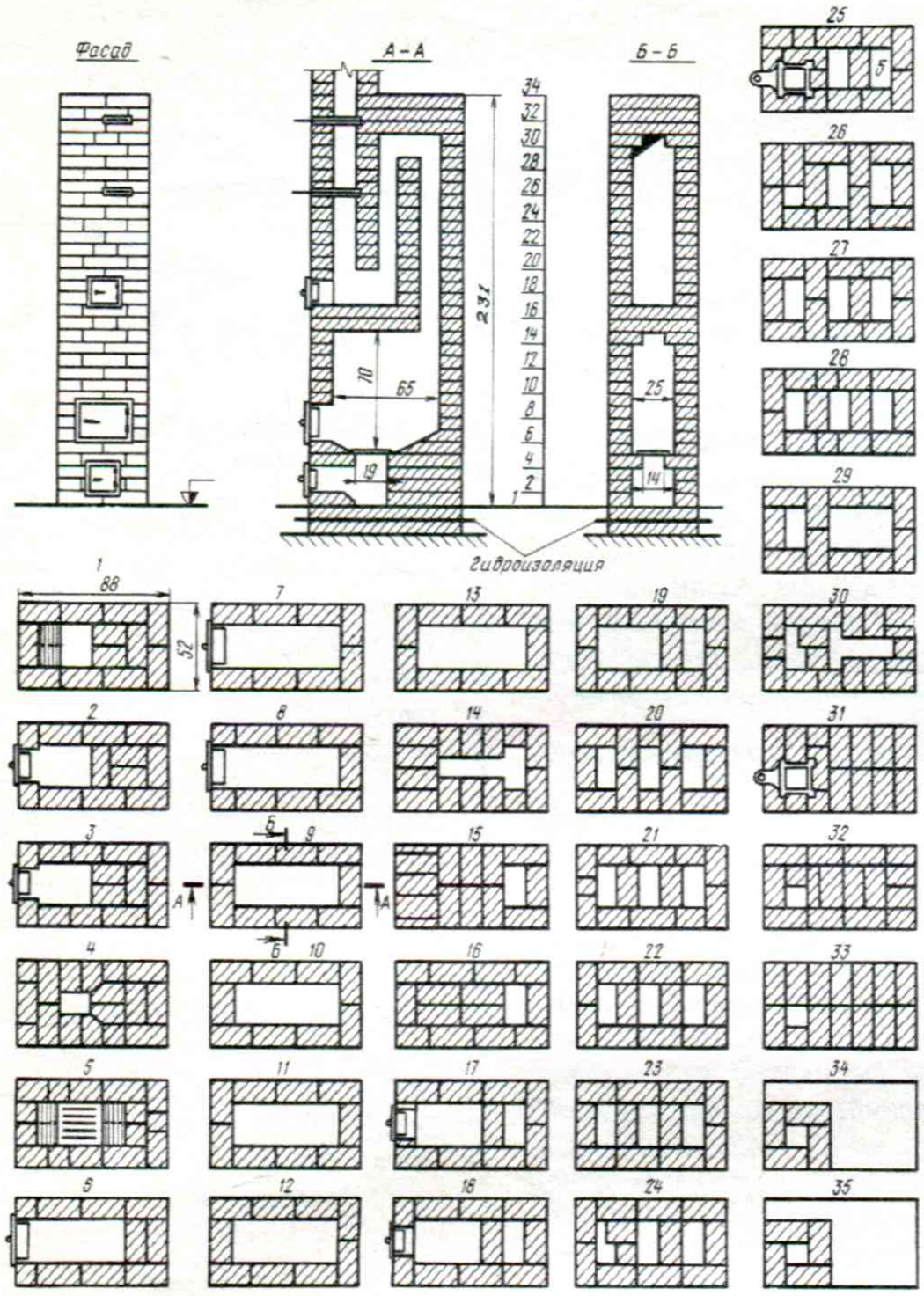
На дно бочки насыпьте слой плодородной почвы в 15—20 см, затем — 3—4 см речного песка и сверху — небольшой слой гравия; теперь вы можете посадить на дно водные растения.

Перед тем как закопать в землю деревянные или металлические емкости, промажьте их битумом, внутри покрасьте черной краской, чтобы возникла видимость глубины.

Рис. 2.



Строительство самого простого искусственного водоема начинается с того, что на выбранном участке снимают верхний слой почвы вместе с растительностью, роют котлован нужной формы с наклонными стенками. Затем дно и стенки обкладывают водонепроницаемым материалом, чаще всего — глиной или бетоном. Тщательно промешанную глину хорошо уплотняют и оставляют подсохнуть, после чего кладут еще один слой. На уже готовое дно насыпают слой щебенки или гравия, который слегка вдавливают в глину. Чтобы откосы не раз-



между ним и решеткой по всем сторонам был зазор не менее 1 см. Если этого не сделать, то металл, расширяясь при нагревании, будет разрушать кладку. Кирпич с передней и задней сторон топливника скалывают, образуя как бы коробку.

6-й ряд *показывает начало кладки топливника. Сперва устанавливают топочную дверку, закрепляют ее кладкой, которую выполняют согласно порядовке.*

По 13-й ряд *включительно производится кладка топливника согласно порядовкам. В 9-м ряду не только перекрывается дверка топливника, но и показаны разрезы печи по А—А и Б—Б.*

14-й ряд *перекрывает верх топливника с применением целого кирпича, брусков в три четверти и половину обычного его размера. После перекрытия остается канал в виде буквы Т.*

15-й ряд *выполняется согласно порядовке с перекрытием части канала, который оставляют у задней стенки печи размером в кирпич.*

16-й ряд *похож на предыдущий, только кладется с соблюдением перевязки швов.*

17-й ряд *кладется, как показано, с установкой прочистной дверки.*

18-й и 19-й ряды, *как предыдущий. В 19-м ряду поставленная дверка чистки перекрывается.*

20-й ряд *и последующие три одинаковы. Они образуют три канала. При кладке соблюдается «перевязка» швов.*

24-й ряд *кладется, как показано на схеме. Канал с передней стороны печи сужается, для чего укладывается 3/4 кирпича. Это необходимо для того, чтобы поставить на нем первую дымовую задвижку.*

25-й ряд *показывает установку первой задвижки над каналом с передней стороны печи. Остальные два канала — без изменения размеров.*

26-й, 27-й, 28-й и 29-й ряды *выполняют строго по порядовкам, с соблюдением перевязки швов.*

30-й ряд *более сложен для выполнения. В нем применяется целый кирпич, куски в три четверти целого и половинки. Выкладывается он так потому, что в последующем ряду на нем будет установлена вторая задвижка и начнется перекрыша (верх, потолок) печи, которая кладется в 3 ряда.*

31-й, 32-й и 33-й ряды *показывают установку задвижки и кладку перекрыши с оставлением канала для трубы 13 × 13 см. Напоминаем, что для противопожарной безопасности перекрыша у любой печи должна выполняться в три ряда кладки.*

34-й, 35-й ряды *называются шейкой печи. Шейка кладется до уровня чердачного перекрытия. Выше ее идет распушка трубы, а выше распушки — стояк трубы до самой крыши.*

А. ШЕПЕЛЕВ,
инженер.

мывались водой, их можно укрепить плиткой. Если вы хотите посадить водяные растения, то на дне надо заранее сделать специальные углубления, куда насыпается почва. Растения можно сажать в большие горшки или контейнеры с землей (рис. 3).

Как проложить сточную и приточную трубы для бассейна? Приточную трубу соединяют с водопроводом, а сточную выводят в канаву, дно которой должно быть ниже уровня дна водоема. Сточная труба должна иметь задвижку или закрываться пробкой.

Водоем будет долговечнее, если при его строительстве использовать полихлорвиниловую или другую водонепроницаемую пленку. Для этого на первый слой глины укладывают пленку и покрывают толем, а сверху — опять хорошо уплотненной глиной. Дальше насыпают песок, гравий и прокладывают трубы.

1) утрамбованный грунт

2—3) глина в два слоя по 120—150 мм

4) почва для растений

5) гравий

6) декоративные валуны

7) декоративная плитка

8) контейнер с почвой и растениями

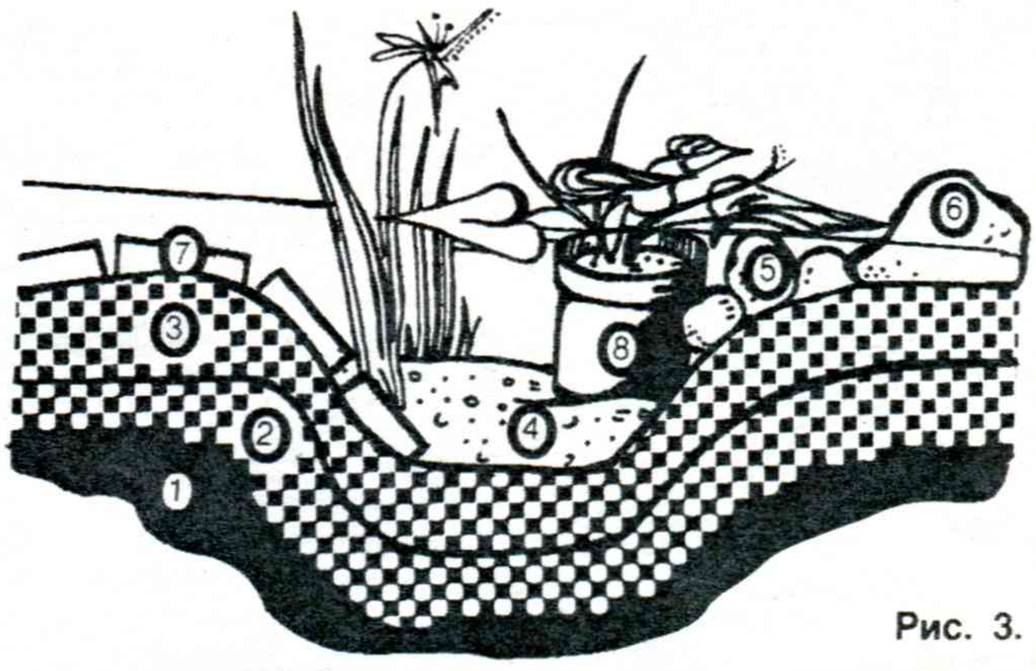


Рис. 3.

Следите, чтобы вода в бассейне была чистой, а растения — ухоженными. Чем меньше водоем, тем чаще надо менять в нем воду, по крайней мере — раз в две недели. Отстоявшаяся теплая вода из бассейна очень хороша для полива.

Водолюбивые растения для искусственного водоема можно принести с реки, озера, пруда: это нимфея белая (водяная лилия), кубышка желтая, лютик плавающий. Из прибрежных растений очень декоративны аир болотный, ирис или касатик, стрелолист, дербенник или плакун, папоротник. Растения сажайте так, чтобы они не закрывали всей водной поверхности, а располагались небольшими группами.

Если вы хотите посадить на берегу деревья, кусты, разбить цветник, старайтесь, чтобы все это было соразмерно и выглядело естественно. И еще: плотные посадки из деревьев или кустарника допустимы только с северной стороны, здесь они не будут затенять водоем и создадут своеобразную ширму от холодных ветров.

На зиму воду из бассейна лучше слить.

В. СМИРНОВА,
агроном.

Рисунки Н. ПАВЛОВОЙ.

ВО САДУ ЛИ,
В ОГОРОДЕ

ОТВЕЧАЕТ АГРОНОМ

«Можно ли как-нибудь омолодить пятилетние насаждения земляники?

К. ЦВЕРКУН».
Краснодарский край.

Вообще землянику после четырех лет надо заменять, закладывать новые насаждения, так как она уже плохо плодоносит. Но если очень нужно, то можно продлить жизнь старой плантации еще года на два. Для этого сразу после сбора урожая возьмите очень острую лопату и, двигая ее горизонтально, срежьте полностью все кусты по уровень почвы (но так, чтобы корневища не вывернуть). Если срез будет хотя бы на 1—2 см выше уровня почвы, то нужного эффекта не получится: заново отрастут только листья, как при скашивании. А при правильном срезе у растений все разовьется заново из спящих и боковых почек: и листья и корни. Если почва влажная и рыхлая (об этом надо позаботиться особо), то через две недели на грядке, которая после срезки выглядела совершенно пустой, появятся обновленные растения, а на следующий год урожай увеличится, ягоды укрупнятся.

Но, разумеется, если плантация была сильно засорена пыреем или заражена болезнями, то пользы от омолаживания будет мало. Важно также, чтобы почва была удобренной.

«Видела, как землянику окучивают тяпкой, словно картошку. Надо ли это?

Е. РУСИНА».
Херсонская область.

Да, надо. Молодая земляника в этом не нуждается, а примерно на третий год растения как бы выпирают из почвы. Происходит это потому, что начинают отмирать старые корни и нарастают «рожки» — укороченные стебли. Новые корни образуются выше старых и подсыхают, если их не окучить. Поэтому сразу после сбора урожая, одновременно с рыхлением и подкормкой надо растения окучить, не засыпая при этом «сердечек». Если этого не сделать, ягоды на следующий год будут мельче, урожай — ниже. Вот только пользоваться при окучивании лучше не тяпкой, которая режет корни, а специальной «вилкой» с загнутыми зубьями.

«Когда надо поливать землянику?

А. ПОЛЕВАЯ».
Льговский район,
Курская область.

Самые важные сроки полива (если в почве не хватает влаги) — сразу после цветения и сразу после сбора урожая. Первый из этих поливов повлияет на урожай текущего года, на то, чтобы ягоды стали крупнее, а второй нужен для урожая будущего сезона, поскольку растения закладывают почки для него именно в этот период.

В. ЩЕРБАКОВА

ЦВЕТЫ ПРОСТОЯТ ДОЛЬШЕ,

если вы будете правильно ухаживать за ними

- *Срезать цветы лучше всего утром или после захода солнца.*
- *Стебли срезать надо наискосок, острым ножом, а не ножницами — иначе они сплющатся. Оставляйте стебли подлиннее, чтобы обеспечить цветок бóльшим запасом питательных веществ.*
- *Пионы выделяют сок, который заклеивает срезы стеблей и затрудняет доступ воды. Чтобы избежать этого, подержите концы стеблей над огнем и только потом поставьте цветы в вазу с комнатной водой.*
- *Срезанные цветы не любят солнечного света. Лучше ставить вазу в тень.*
- *Воду в вазе меняйте каждый день, а цветы время от времени подрезайте. Увядшие цветки и листья надо удалять.*
- *В воду можно добавить немного марганцовки, спирта, соли или таблетку аспирина (особенно для гвоздик). В вазу с сиренью положите немного перекиси водорода или чуть-чуть сахару. Любят сахар и тюльпаны.*
- *Розам, которые уже начали увядать, полезна ванна. Положите их на всю ночь в таз с холодной водой так, чтобы только бутоны оказались сверху. Вазу с цветами выносите на ночь во двор.*

Н. ЛУКЬЯНОВА

СВЕТ МОЙ,
ЗЕРКАЛЬЦЕ,
СКАЖИ...

ПОД ЯРКИМ СОЛНЦЕМ

«Дорогая «Хозяюшка»! Летом на селе, известное дело, вся работа в поле. Загар иной раз бывает не хуже морского. Но кожа лица быстро грубеет, шелушится. Пробовала перед выходом на работу пользоваться кремом, улучшения мало. Все же как защитить кожу от солнца?

Т. РОДИОНОВА, полевод».
Горьковская область.

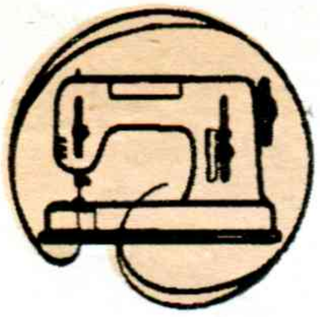
Жарким летним днем лучше отказаться от применения крема. Иначе, выйдя на улицу, сразу почувствуете, как на лице, смазанном кремом, начинают выступать капельки пота. К тому же образующаяся на лице пленка препятствует дыханию кожи. Воспользуйтесь пудрой. Она прекрасно впитывает влагу, хорошо защищает кожу. Очень полезны летом лосьоны, которыми можно утром и вечером протирать лицо и шею. Для сухой кожи подойдут «Утро», «Огуречное молоко», «Миндальное молоко», «Бархатный», для жирной — «Старт», «Огуречный», «Арктика».

Хорошим средством для ухода за кожей лица летом является тонизирующий раствор из трав, который легко приготовить в домашних условиях. Он готовится так: возьмите по чайной ложке ромашки, мяты, зверобоя, липовых цветов, заварите в двух стаканах кипятка, дайте настояться. Затем охладите жидкость, процедите через марлю, добавьте ложку любого цветочного одеколона. Таким домашним лосьоном можно протирать лицо ежедневно вечером.

Если солнце и зной, покрыв кожу загаром, пересушили ее и она стала слегка шелушиться, на 20—30 минут покройте лицо одним из питательных кремов («Восторг», «Нектар», «Люкс», «Алоэ»). А потом снимите излишки крема ватным тампоном, смоченным в холодной воде.

Приложение к журналу «Крестьянка» № 7.

ШЬЕМ САМИ



ВОТ ТАКОЙ КОМБИНЕЗОН

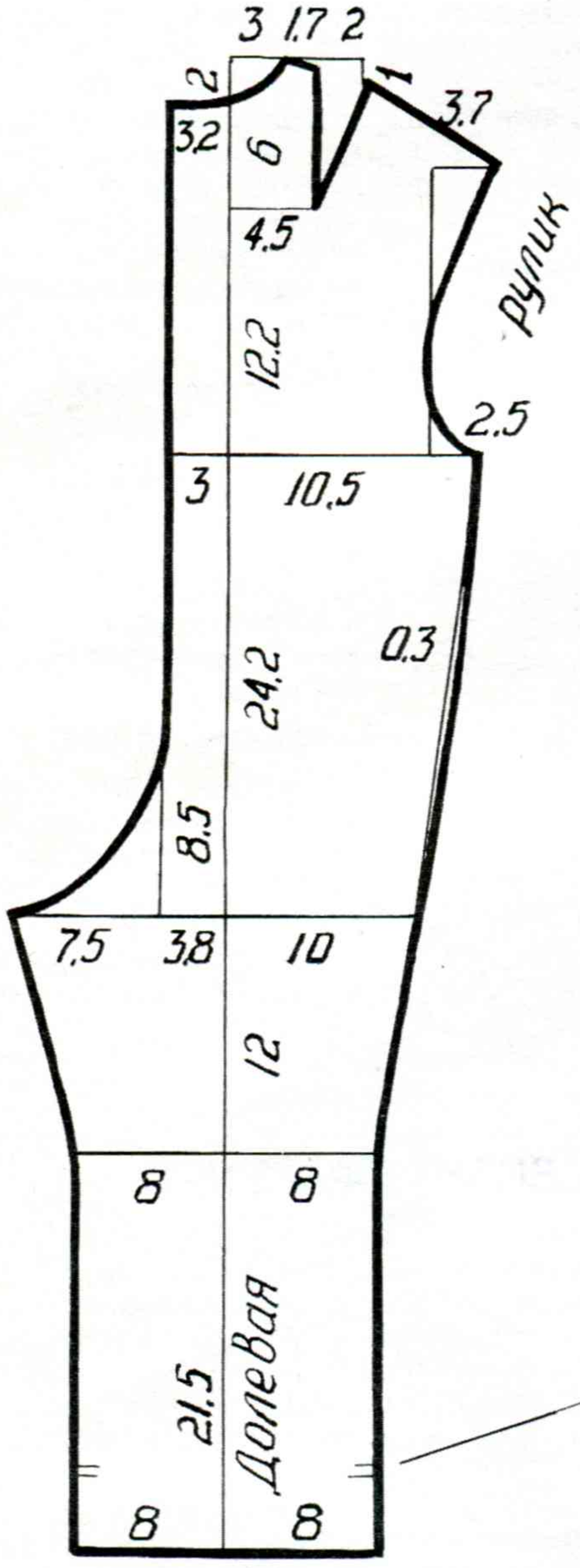
Модель прямого покроя, выполняется из хлопчатобумажной ткани. Спереди застежка на пуговицах. На линии талии — пристегивающийся пояс. Комбинезон смотрится особенно нарядно, если его отделать руликом и аппликацией. Низки штанишек стянуты руликом.

Чертежи даны без припусков на швы и подгибки. Все цифровые обозначения указаны в сантиметрах. Каждую деталь на ткани следует располагать по долевой нити, как показано на чертеже.

Расход ткани: 80 см при ширине 140 см.

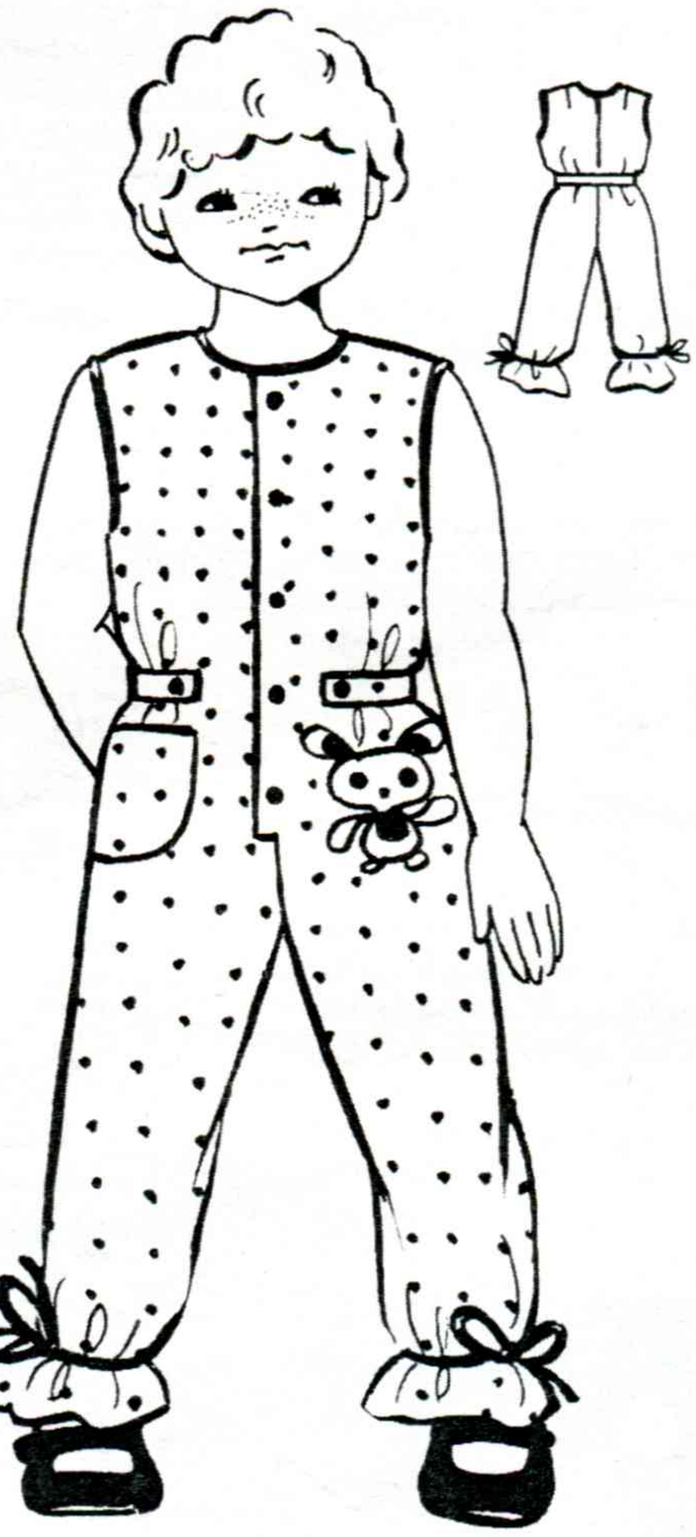
Г. САМОЙЛОВА

Размер 24—26,
рост 85—88 см

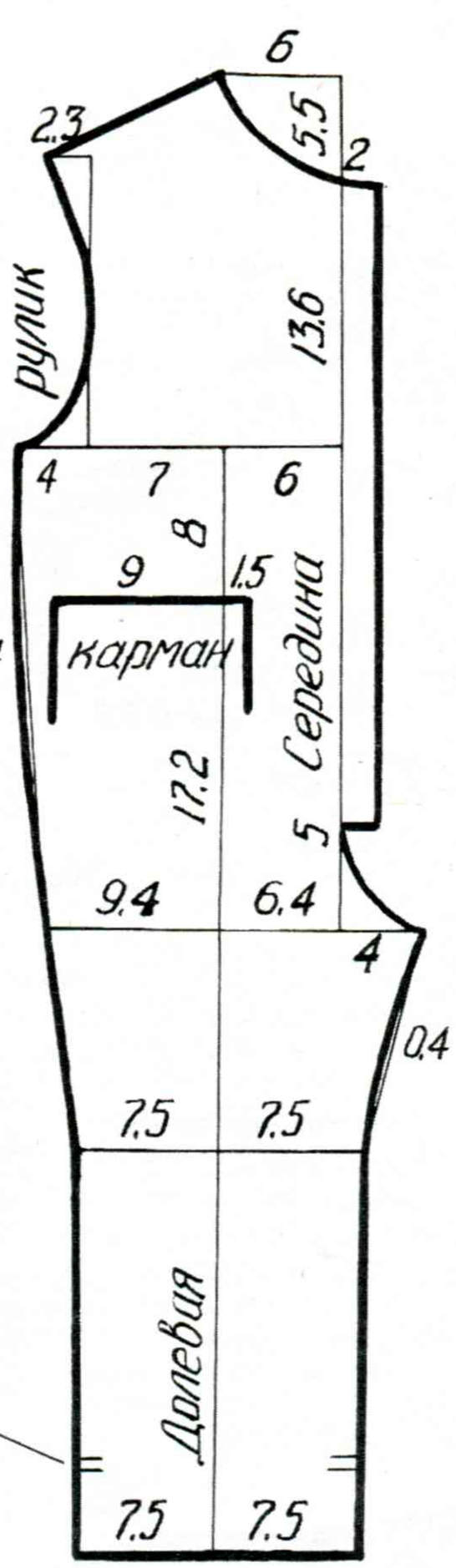


Спинка комбинезона

2 дет.

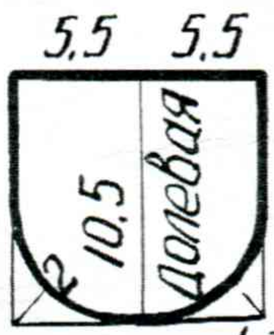


стянуть руликом

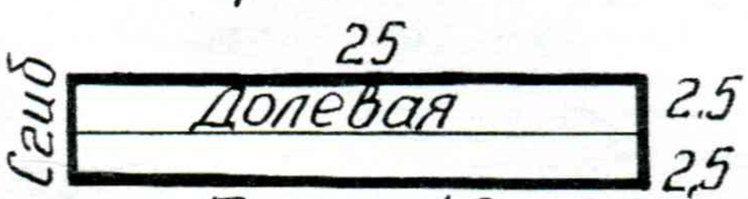


Перед комбинезона

2 дет.



Карман - 1 дет.



Пояс - 1 дет.

ТО ЛИ ЛУКОВИЦА, ТО ЛИ РЕПКА...

После первого нашего знакомства в марте, дорогие хозяюшки, почта в мой адрес растет с каждым днем. Не предполагала даже, что среди вас столько любителей готовить... Большинство писем содержит добрые пожелания, предложения, рецепты, которые я, конечно, стараюсь учитывать. Но есть и такие, где высказываются замечания. Вот такие, например: «Больно уж сложны некоторые твои рецепты, Марья Ивановна... Где на селе да еще в страду найти время, чтобы такое приготовить?»

Что верно, то верно, готовка требует времени. И поэтому, дорогие хозяюшки, в следующем нашем кулинарном выпуске я хочу предложить блюда на скорую руку, простые, доступные, вкусные... Однако почта открыла для меня еще вот что: очень много писем приходит от девчонок, увлекающихся готовкой, молодых жен, которые непременно хотят порадовать своих мужей чем-то особенным.

Поэтому на сей раз хочу предложить рецепты разнообразных летних салатов. Они оригинальны, а приготовление их доступно каждому. Только сначала запасемся кое-какими сведениями.

АБВ... КУЛИНАРИИ

Салаты не только полезны, они дают огромные возможности для кулинарного творчества. Но, выбирая продукты для них, нужно учитывать совместимость по вкусу.

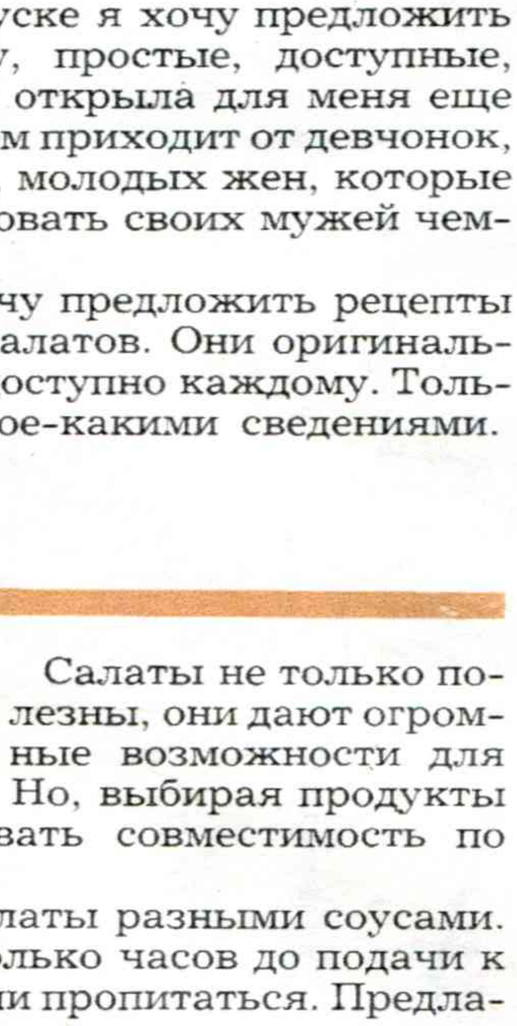
Хорошо заправлять салаты разными соусами. Делать надо это за несколько часов до подачи к столу, чтобы овощи успели пропитаться. Предлагаю вам несколько рецептов соусов.

Основной сметанный

Возьмем полстакана сметаны, добавим пол чайной ложки соли, чайную ложку сахара, немного горчицы, черного молотого перца — по вкусу. Все перемешаем. Теперь можно по желанию изменять вкус нашего соуса, если добавлять к нему: растертый крутой желток; 1—2 столовые ложки мелкорубленой зелени — укропа, петрушки, зеленого лука, сельдерея; столовую ложку томатной пасты со щепоткой красного молотого перца 1—2 чайные ложки мелко натертого чеснока.

Основной из растительного масла

Наливаем в соусник полстакана растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, добавляем пол чайной ложки сахара, соли, специи, мелкорубленые укроп, петрушку, сельдерей и хорошенько взбиваем. Чтобы растительное масло было прозрачнее, добавим в него немного соли грубого помола (она потом осядет). Уксус перед смешиванием хорошо настоять на зелени и пряностях, прокипятить слегка с ними и процедить через марлю. Я настаиваю уксус на сельдерее, укропе, лавровых листьях, листьях черной смородины и антоновки (на 1 литр уксуса — 300 г зелени). Даю отстояться 14—15 дней и разливаю по бутылкам, которые плотно закупориваю. Он хранится долго.



Домашний майонез

Для его приготовления берем: крутой желток, сырой желток, полстакана растительного масла, столовую ложку уксуса, горчицу, соль, сахар — по вкусу.

В кружке растираем крутой желток, соль, сахар, горчицу, потом сырой желток и все перемешиваем (лучше — деревянной ложечкой). Потом постепенно, каплю за каплей добавляем растительное масло. Тут «технологию» надо соблюдать точно, потому что, если масло вылить сразу, оно не смешается с яичным желтком. Если вы увидите, что появились комочки, влейте 3—4 капли холодной воды и продолжайте помешивать. В последнюю очередь добавляем уксус.

По густоте майонез должен напоминать сметану.

Творожный соус

Творог (200 г) хорошо растереть, добавить полтора стакана молока, положить сахар, соль, тмин по вкусу и перемешать до получения однородной массы.

Соус острый

В майонез (100 г) добавить мелко нарезанные кислые яблоки (50 г), фруктовый сок (40 г) и немного красного молотого перца.

Ну, что же, милые хозяюшки, будем считать, что соусы у нас готовы.

НАДЕВАЕМ ФАРТУКИ

Вооружимся всем необходимым для обработки овощей: острыми ножами из нержавеющей стали, терками, ситом, доской, облицованной пластиком (дерево быстро впитывает сок овощей), мясорубкой и т. д. Настроим свое сердце на любовь к тем, для кого мы будем готовить, и приступим...

Салат из свежих овощей: *100 г кочанного салата, 2 свежих огурца, 1—2 моркови, 1 редька, 4 редиски, 5—6 столовых ложек сметанного соуса. Салат перебираем и промываем холодной водой, откидываем на сито, крупно нарезаем. Огурцы шинкуем брусочками. Остальные овощи натираем на крупной терке. Все осторожно перемешиваем и заливаем сметанным соусом. Если у вас на огороде не растут редька и редиска, можно употребить яблоки и помидоры.*

Из яблок и сельдерея: *4 кислых яблока, сельдерей, луковица, полстакана сметанного соуса, зелень. Яблоки и сельдерей чистим, натираем на крупной терке, луковицу — на мелкой терке. Все перемешиваем и заливаем сметанным соусом. Затем укладываем в салатницу и посыпаем зеленью.*

Салат из лука-порея хорош к завтраку. Берем 200 г лука-порея, яблоко, крутое яйцо, 4 столовые ложки соуса из растительного масла, зелень. Лук-порей нарезаем кружочками, яйцо — ломтиками, а яблоко натираем на крупной терке. Выкладываем в салатницу, заливаем соусом из растительного масла, украшаем яйцом, зеленью петрушки.

Мы вели речь о холодных салатах. А теперь поделюсь рецептами горячих салатов и фаршированных овощей, что не менее вкусно.

Вот как делается **салат из цветной капусты:** 2 головки цветной капусты, полстакана молока, столько же соуса из растительного масла, зелень петрушки. Капусту моем, заливаем холодной водой. Делим ее на отдельные соцветия и варим в подсоленной воде, куда добавляем немного молока. Капуста не должна развариваться, но не спешите и вынимать ее, не убедившись, что она стала мягкой. Подается капуста в большой салатнице, куда мы наливаем соус из растительного масла и насыпаем зелень. Можно употребить растопленный маргарин с панировочными сухарями как вариант соуса.

Наверняка понравится вам и **жареный сельдерей:** 400 г сельдерея, лимонная кислота, пшеничная мука, жир, соль. Коренья сельдерея моем, чистим, отвариваем в соленой воде. Потом очищаем от кожицы, сбрызгиваем лимонной кислотой и даем постоять минут пять. Ломтики сельдерея обваливаем в муке или сухарях и жарим до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми. Подается горячим.

Что же до фаршированных овощей, то они летней порой могут вполне заменить второе блюдо. Вот как делают **свежие огурцы, фаршированные овощами:** 3 свежих огурца, крутое яйцо, помидор, 20 г листьев салата, столовая ложка укропа, треть стакана сметанного соуса, зелень. Огурцы разрезаем вдоль пополам, вынимаем чайной ложкой семена. Яйцо и помидор нарезаем кубиками и заправляем соусом. Заполняем огурцы этой начинкой, украшаем зеленью и брусочками помидора. Выкладываем на плоскую тарелку, выстланную листьями салата.

Хороши **помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса:** 3 помидора, для начинки — 150 г куриного мяса, большая луковица, листья салата. Отварное куриное мясо пропускаем через мясорубку и заправляем домашним майонезом. У помидоров — гладких, упругих — срезаем «крышечку», вынимаем ложечкой завязь, заполняем каждый салатом. Затем снова накрываем помидоры «крышечкой» и вставляем в нее «ручку» из колечка репчатого лука. Можно каждый помидор подавать в отдельной тарелочке, можно и все вместе. Это блюдо требует времени, поэтому его лучше готовить к торжественному случаю.

Приятного аппетита!

К СВЕДЕНИЮ СЛАДКОЕЖЕК И ЖЕЛАЮЩИХ ВКУСНО УГОСТИТЬ ГОСТЕЙ!

«Хозяюшка» проводит экспресс-конкурс на лучший рецепт праздничного новогоднего пирога. В конкурсе могут принять участие все желающие. Авторитетное жюри рассматривает письма с пометкой «Марии Ивановне, на конкурс», присланные до 1 октября 1983 года. Итоги конкурса будут опубликованы в «Крестьянке» № 12. Победителей ждут призы.

БЕСЕДЫ У САМОВАРА

Коль речь идет об овощах и салатах, вам, дорогие хозяюшки, наверное, интересно будет узнать, что слово «салат» происходит от итальянского «залате», что значит «соленый».

Обычай готовить салаты восходит к очень давним временам. В древнем Риме, например, употребляли блюдо, состоявшее из эндивия (разновидность цикория), мясного бульона, оливкового масла, меда и уксуса. В средние века предпочитали салаты из лука, чеснока, мяты и петрушки. Вообще же салаты — излюбленное кушанье итальянцев и французов — распространились по всему миру, и рецептов их существует множество.

Удивительна история некоторых салатных приправ, например, широко известного нам майонеза. В середине XVIII века французский порт Маон на острове Менорка осадили англичане. Осада продолжалась долго, дела французов были плохи, из продуктов на острове остались только яйца да еще растительное масло. И тогда герцог Ришелье, глава французских войск, которому надоели ежедневные омлеты, приказал повару придумать что-нибудь новенькое. Кушанье вроде соуса пришлось по душе герцогу, и в честь острова Маон его назвали «майонезом».

ПОЧТА МАРИИ ИВАНОВНЫ

Интересный рецепт ранней засолки огурцов прислал мне М. Д. Петраков из г. Горького. Называется он **«Огурцы в тыкве».**

«Для засолки я отбираю мелкие огурцы, вплоть до завязи, — пишет читатель. — Потом ищу зрелую, плотную тыкву, круглую. Плодоножку вырезаю в виде крышки, ложкой вынимаю из тыквы семена, плотно укладываю внутрь огурцы и заливаю слабым рассолом — на 10 литров воды 400 граммов соли. Пряности не добавляю. Затем закрываю «крышку», прикрепляю ее к тыкве деревянными палочками и опускаю в середину бочки, в которой солю остальные огурцы. Через три-четыре месяца, если хранить бочку в холодном месте, огурцы в тыкве получаются замечательные...»

В июле поспевает на грядках клубника, есть уже красная смородина, вишня. Поэтому привлекли внимание рецепты тех читателей, которые предлагают блюда, как говорится, по сезону.

Свой вариант **пирога с вишней** прислала семья Шиловых из Татарской АССР. «Технология» его приготовления такова: безопарное дрожжевое тесто раскатывается в круглый пласт, по окружности укладывается жгут из того же теста шириной 2—3 см. На лист теста кладут творожную начинку, а сверху ровным слоем — вишни, из которых вынуты косточки. Пекут 40—50 минут.

Для теста: 4 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахарного песку, 4 столовые ложки маргарина, яйцо, 20 г дрожжей, половину чайной ложки соли, стакан молока или воды.

Начинка из творога: стакан творога, яйцо, полтора стакана сахару, чайная ложка муки, соль, ваниль (щепотка). Все это смешать, хорошенько растереть и слегка взбить.

Начинка из вишен: 500 г ягод, слегка сбрызнутых лимонной кислотой.

Тесто готовится так. Дрожжи растворяем в теплом молоке или воде, добавляем все остальное и в последнюю очередь — маргарин, расплавленный на огне. Время брожения 2—2,5 часа.

Как варить **клубничное варенье,** знают многие из вас, дорогие хозяюшки. Из твердых, хороших ягод любая стряпуха варенье получит. А как быть, если ягоды перезрели, помялись или немного пустили сок? Хороший совет на этот счет я обнаружила в письме С. Н. Юхимчук из Полтавской области. Вот что она пишет: «Если клубника чересчур сочна, надо положить ягоды на плоское блюдо, слегка присыпать их сахаром и на 5—6 часов поставить в прохладное место, например, в погреб. Потом сок клубники нужно слить, добавить в него остальное количество сахара, и сироп варить уже без добавления воды».

К письму Светланы Николаевны хочу добавить, что для клубничного варенья потребуется килограмм клубники, килограмм сахара и, если ягода все-таки будет крепкой, еще стакан холодной воды.

Желаю вам, дорогие хозяюшки, успехов и удач!

И, как всегда, жду писем.

Ваша Мария Ивановна

ТРАВЫ-ВРАЧЕВАТЕЛИ

Июль.... Как говорят в народе, макушка лета. Самая страда. И все-таки как раз сейчас сельский житель да и запасливый горожанин думают о пополнении или обновлении своей домашней зеленой аптеки: именно в июле заготавливают многие лекарственные растения.

*Самое известное из них — **крапива.** Растет она повсюду, красотой особой не отличается, но целебные свойства ее широко известны еще с незапамятных времен. Чего только ею не лечили! И желтуху, и подагру, и плеврит, и разные желудочные болезни. «Семя крапивы с медом является средством от колик; пей его часто — и кашель излечит он застарелый... При язвах полезна припарка из листьев крапивных, и очищает к тому же она загрязненные раны...» Так писал об этом замечательном растении французский ученый и врач XI века Одо. Листья крапивы содержат витамин С, витамины группы В и К, органические кислоты, железо, фитонциды. Поэтому ранней весной, когда потребность в витаминах резко возрастает, а даже самая ранняя огородная зелень еще не появилась, крапиву используют в зеленых щах, салатах, пюре.*

Не забыта она и современной медициной. Из крапивы готовят препараты, необходимые как кровоостанавливающее средство при легочных, почечных и кишечных кровотечениях. Ее листья применяют для лечения нагноившихся ран и язв. Народная медицина советует при нарушениях обмена веществ принимать смесь из листьев крапивы, одуванчика и цветов терновника. Ее заливают кипятком, парят 2—3 часа и пьют ежедневно в течение 2 недель.

Крапива — прекрасное средство и для ухода за волосами. Приготовьте отвар из ее листьев, корней лопуха и шишек хмеля. Помыв голову, ополаскивайте волосы этим целебным раствором: он придает им блеск, мягкость и аромат.

Липовый цвет.

Зверобой.

Крапива.

Не забудьте собрать листья крапивы для домашней зеленой аптеки. Высушите их на открытом воздухе, в безветренном, защищенном от солнца месте и получите лекарство от многих недугов.

Липовый цвет *еще задолго до появления настоящего чая на Руси входил в состав травяных сборов, из которых готовили чудесные душистые отвары. Уже тогда использовали его и в медицинских целях как потогонное и жаропонижающее средство при простудных заболеваниях. Липовый цвет заливают кипятком и томят в течение 20—30 минут. Пьют настой горячим.*

В средней полосе липа цветет в начале июля. Не пропустите время ее цветения! Собирайте соцветия вместе с пергаментными желто-зелеными листочками — прицветниками. Сушить липовый цвет лучше, разложив его тонким слоем на чердаке или под навесом, куда не попадают прямые солнечные лучи. Во время хранения берегите это целебное средство от сырости и света. Тогда липовый цвет сохранит свои уникальные качества в течение всей зимы.

Зверобой *издавна зовется в народе «травой от девяноста девяти болезней». «Не все травы и произрастания имеют то преимущество, чтобы они могли употребляться ежедневно и быть всеобщим лекарством, а весьма немногие к этому способны,.. но в рассуждении зверобойной травы того опасаться не можно» — так писал о зверобое русский ученый, талантливый естествоиспытатель конца XVIII — начала XIX века А. Т. Болотов.*

Первые сведения о зверобое относятся к временам Гиппократа. Древние греки высоко ценили лечебные свойства этой травы. В русской народной медицине зверобой звался «молодецкой кровью», так как при растирании его семян и цветов на пальцах остается красный сок. Первые русские врачеватели — «зелейники» прописывали отвары из зверобоя против «легочных катаров, от грудной боли, удушья, при кашле, ломотах, а также для укрепления желудка».

И сегодня медики рекомендуют применять отвары из этой травы при кишечных, желудочных заболеваниях, болезнях печени. Известно, что зверобойное масло обладает кровоостанавливающим, противовоспалительным, очистительным свойствами. Его можно приготовить в домашних условиях: 500 г свежей травы залить литром подсолнечного масла и настаивать в течение 3—5 дней. Полученное средство поможет при лечении долго не заживающих ран, язв, ожогов.

Зверобой растет по всей территории нашей страны, за исключением Крайнего Севера. Заготавливать его надо во время цветения — в средней полосе с июня по август. Верхнюю треть растения длиной 15—20 см срезают, связывают в небольшие пучки и сушат на чердаке, в сарае. Высушенный зверобой имеет приятный аромат и своеобразный горький вкус.

Надеемся, что многие читатели помнят те простые правила заготовки лекарственного сырья, о которых мы говорили ранее на страницах журнала. Но все-таки напомним еще раз: каждый, кто собирает лекарственные растения, должен заботиться о сохранении их ресурсов. Поэтому вести заготовки можно только в районах наибольшего распространения данного вида, там, где растение образует заросли. Для домашней зеленой аптеки вовсе не нужно заготавливать лекарственные растения в больших количествах: они довольно быстро теряют свои целебные качества, через год-другой их надо обновлять.

Не приступайте к заготовке растения, не зная точно, как оно выглядит.

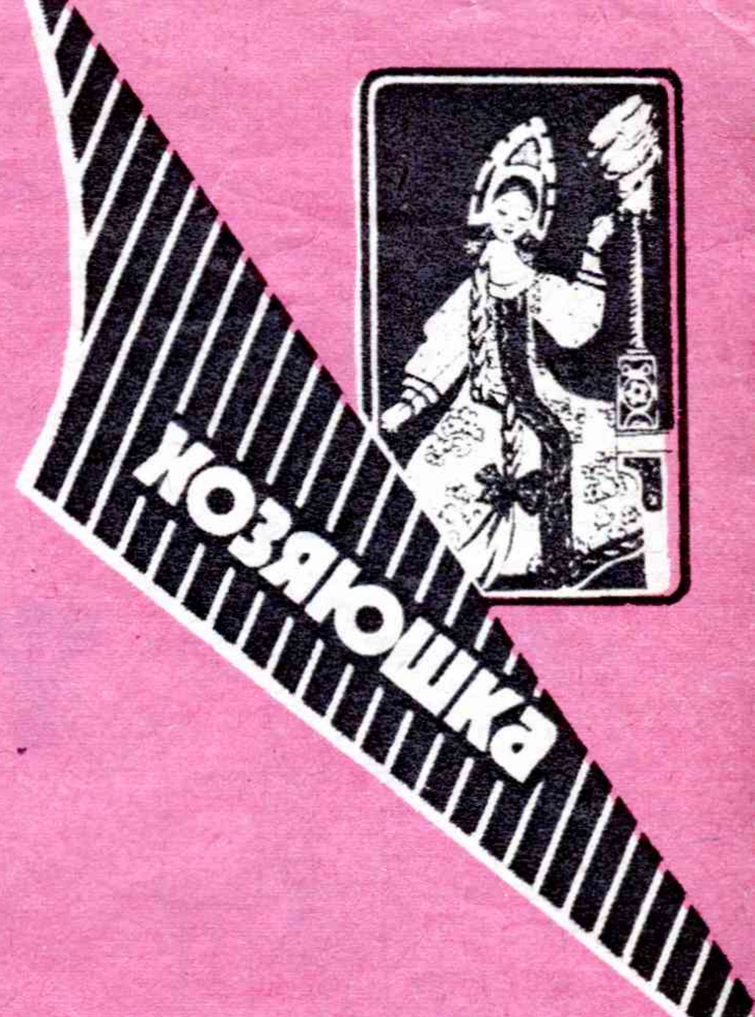
И еще одно предостережение: хотите собрать домашнюю зеленую аптечку — делайте это сами. Так будет надежнее, чем приобретать травы и лекарственные растения на рынке, у разного рода «врачевателей». В погоне за наживой они иной раз не соблюдают сроков сбора лекарственных растений, нарушают режим сушки и хранения, растения нередко заготавливают все целиком, а не ту часть, где находятся ценные вещества.

И, наконец, самое главное: напоминаем, что пользоваться лекарственными травами можно только после консультации с врачом. Самолечение недопустимо!

В. АРТЕМЬЕВА

Из чего состоит семейный бюджет? Зачем вести аккуратный счет расходуемых средств? Об этом рассказывалось в материалах под рубрикой «Домашняя экономика» («Крестьянка» № 11 за 1981 год и № 1 за 1982 год).

Раздел, открытый в «Хозяюшке» по просьбе читателей, вызвал большой приток писем. Их авторы, одобряя начатый разговор, предлагают темы для публикаций. Учитывая их пожелания, печатаем беседу экономиста «Что расскажут цифры?».



ЦИФРЫ рассказывают

Итак, вы уже познакомились с основами домашней бухгалтерии. В вашей хозяйственной книге появились первые записи, а под колонками цифр — первые итоги. Вы, наверное, уже почувствовали, насколько яснее и определеннее стала выглядеть для вас финансовая сторона быта.

Отныне счетоводство будет вам первым помощником в домашних делах. Однако не забывайте, что хозяйственная книга не просто добросовестно фиксирует любые финансовые процедуры. Она своеобразное зеркало, в котором отражается уклад вашей семьи. Давайте попробуем прочесть за сухими строчками цифр интересные и полезные сведения.

Прежде всего хозяйственная книга расскажет об общем доходе семьи, который можно считать исходными данными благосостояния. Он складывается из всех денежных доходов за год. Для этого нужно сложить все статьи прихода за 12 месяцев и прибавить к получившейся сумме доход, поступивший из личного хозяйства (этот доход мы учитывали в последней графе записей).

Доходы советских семей растут с каждым годом. Связано это и с ростом уровня заработной платы, и с увеличением выплат из фондов материального поощрения, и с расширением круга льгот и пособий, получаемых из общественных фондов потребления и фондов социального обеспечения. Особенно быстро растут доходы колхозников. Чтобы убедиться воочию, сопоставьте доходы своей семьи за несколько прошедших лет.

Легко найти еще один важный показатель — доход, приходящийся в месяц на одного члена семьи.

Для этого разделите общую сумму дохода за год на количество членов семьи и на 12. В среднем по стране примерно каждая вторая семья имеет около ста рублей на человека, что красноречиво свидетельствует о высоком уровне благосостояния.

Теперь давайте прикинем, каков удельный вес обязательных платежей в вашем бюджете. Статистика показывает, что весьма незначительный. Значит, почти все денежные средства поступили в ваше полное распоряжение. Как же вы их израсходовали?

• Записи в хозяйственной книге позволяют отдельно посчитать расходы на питание, приобретение промышленных товаров и на культурно-бытовые нужды. Такое деление не случайно. С одной стороны, оно показывает, сколько материальных благ необходимо вашей семье для нормальной жизнедеятельности, с другой стороны, позволяет установить соотношение между материальными и духовными запросами.

В народе говорят: не хлебом единым жив человек. Это не отвлеченная красивая фраза, а вполне реальное явление. Очень вырос круг интересов советских людей. Экономика — чуткий социальный барометр — тут же реагирует на изменения.

Экономические показатели по-своему отразили новые черты советского образа жизни. Сказалось это на изменении структуры нашего потребления. 25 лет назад более половины доходов семей уходило на питание. Теперь же — около 36 процентов. Зато в покупках резко возрос удельный вес вещей и предметов длительного пользования: одежда, обувь, телевизоры, холодильники, мотоциклы. По ежегодным подсчетам, на них приходится в бюджете примерно 22 процента.

Пока речь шла о средних по стране данных. Теперь найдите те же показатели для своей семьи. Сначала проще сделать расчеты по каждому месяцу отдельно и сопоставить их. В конце года можно будет вывести среднемесячный уровень потребления продуктов питания и промышленных товаров, если годовые показатели разделить на двенадцать.

Все эти многочисленные расчеты нужны нам для того, чтобы лучше понимать и планировать жизнедеятельность семьи. Когда вы будете знать заранее, сколько денег необходимо в месяц на питание и текущие расходы, вам не составит труда отложить определенную сумму на сберкнижку или употребить ее на большую покупку. Приятно, согласитесь, собравшись всей семьей, сообща решить, что именно купить в этом месяце на свободные деньги, ведь их величина заранее известна.

Интересно изучить и состав купленных вещей. В молодой семье, как правило, приобретаются самые необходимые и недорогие предметы обихода. Семья со стажем, если хозяйство ведется правильно, уже имеет крепкий доход. Она может позволить себе вещи подороже — ковры, мебель, цветной телевизор и т. д.

Не забывайте, что рост материального благосостояния не самоцель, а лишь основное условие для всестороннего развития личности. Какое внимание уделяется в вашей семье духовным потребностям? Ответ сможет дать все та же хозяйственная книга. Не случайно мы предусмотрели в ней графу «культурно-бытовые услуги».

По итогам выборочного обследования колхозных семей, на подобные услуги расходуется примерно 15 процентов денежных средств.

Ну, а как у вас? Установите, сколько денег тратите на посещение кинотеатра и концерта в Доме культуры, сколько — на покупку новых книг, на отпуск, занятия спортом и т. д. Не менее важно знать, как часто прибегаете вы к услугам службы быта, ведь ее деятельность направлена на то, чтобы взять на себя часть повседневных забот и тем самым высвободить вам время для других занятий.

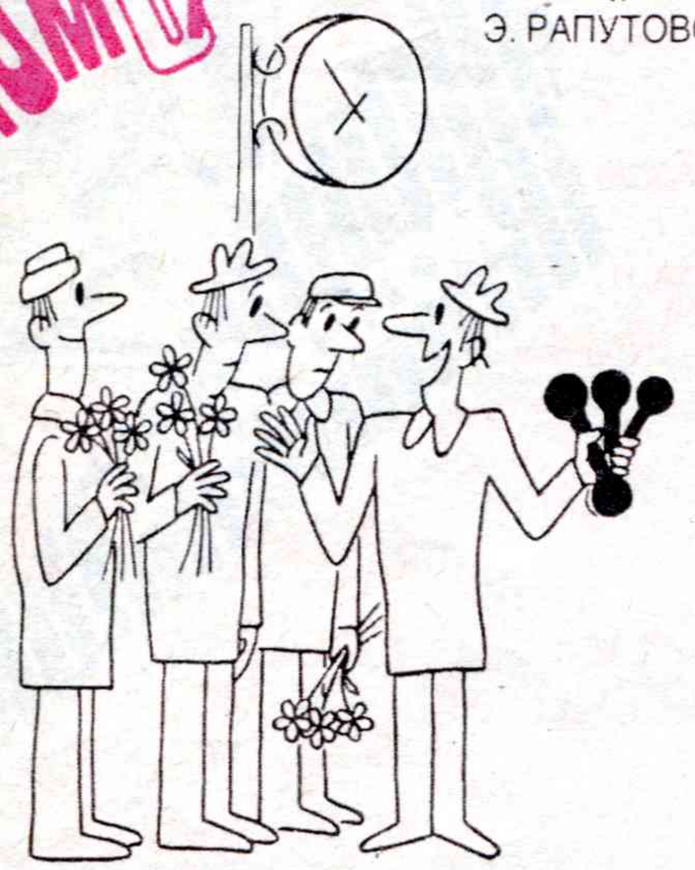
Мы с вами уже научились подсчитывать проценты и определять удельные веса. Поэтому узнать, какая часть доходов в бюджете приходится на подсобное хозяйство, — дело недолгое. Нужно только сравнить общий доход с доходом, который дают свой огород, сад и скотный двор. Интерес тут не праздный. Речь идет об определении экономической эффективности и выгодности своего хозяйства.

Обсуждены все разделы хозяйственной книги. Маленький экономический анализ, который мы провели, помог нам наглядно увидеть, как тесно связаны интересы семьи и государства, как, казалось бы, частные заботы и нужды несут в себе важное социально-экономическое содержание.

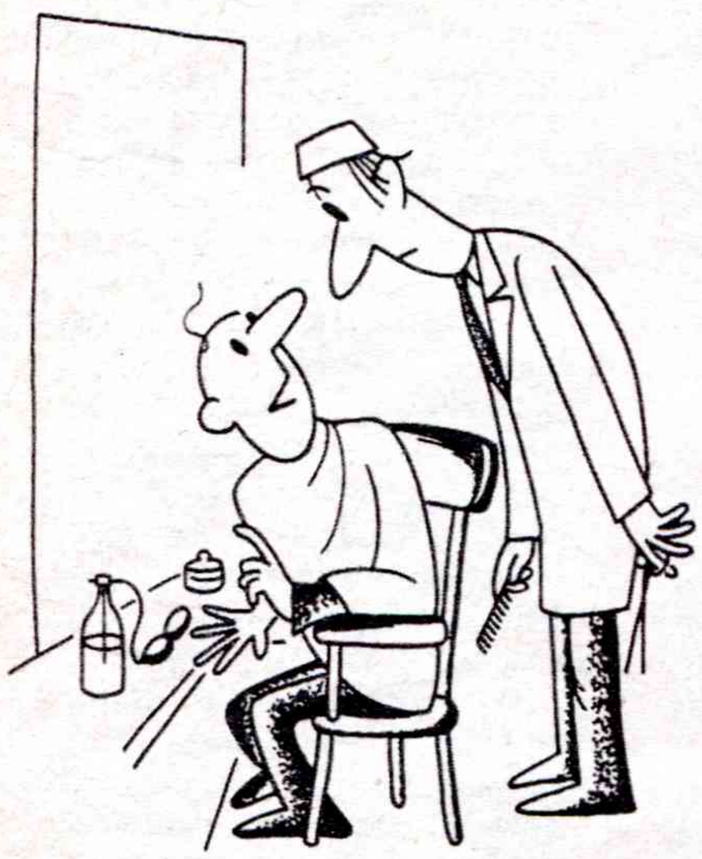
Л. ВОЛЬНЫХ,
экономист

Юмор

В. ВЛАДОВА
и
Э. РАПУТОВОЙ.



— А моя невеста хочет, чтобы я был сильным.



— Жена велела красиво подстричься.

Без слов.

— На кого же я похож!

ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ

ПОЗАБОТИМСЯ О КРОНЕ

За кроной молодого плодового дерева надо постоянно следить. Если не укорачивать регулярно побеги, то ветки вырастут длинными и голенастыми, плоды будут образовываться только на концах, а центр кроны останется оголенным. Так что без регулярной обрезки в саду не обойтись. Каждый прием обрезки действует по-разному. Взять, например, укорачивание. На укороченном побеге прорастают нижние почки, которые без обрезки остались бы спящими. Появляются боковые побеги. Здесь же формируются и плодовые веточки и плодушки, на которых потом появятся плоды. Но учтите: любая ветка после укорачивания растет сильнее. Именно потому этот прием помогает, если побеги на дереве слабо растут. Важно знать два основных правила. Первое: укорачивать побег надо примерно на треть его длины. Если подрезать меньше чем на четверть, то хорошего роста не будет. Если вообще укоротить чуть-чуть, то на конце может образоваться «метелка» из нескольких слабых ростков. На побеге, срезанном наполовину, появятся лишние сильные разветвления. Укоротив побег больше чем наполовину, мы сильно ослабим его рост. Правда, иногда это бывает нужно — например, если он конкурирует в росте с верхушкой кроны или проводником большой боковой ветви.

Второе правило: надо соблюдать принцип соподчинения — и во всей кроне и в каждой основной ветви. Среди всех разветвлений одно будет главным проводником, а остальные не должны обгонять его в росте. Тогда крона будет развиваться правильно.

Укорачивание побегов — важная часть обрезки, но это еще не все. Надо провести прореживание. Его цель — улучшить освещение в кроне, удалить ветви, мешающие друг другу — трущиеся, растущие близко одна над другой, сильно затеняющие свет. Удаляют также ветки, растущие внутрь кроны. Или бывает так: на толстой ветви вдруг появился побег, растущий вверх. Его тоже лучше вырезать: он будет обгонять других в росте и нарушит крону.

Кстати, чем ниже расположен побег (или ветвь), тем медленнее он растет; чем больше направлен вверх, тем рост его сильнее. Вертикальные побеги — «волчки» — растут особенно буйно. Хотите усилить рост ветви — подвяжите ее повыше, хотите ослабить — отогните.

И еще одна зависимость: чем ниже опущена ветка, тем вероятнее, что на ней завяжутся плоды, и наоборот. Часто садоводы специально отгибают ветви пониже, чтобы вызвать плодоношение. Есть даже такая притча. Повесил как-то крестьянин старый горшок на ветку яблони — такой, которая никак не хотела давать урожаи. Повесил, да и забыл. А на следующий год глядит — вся яблоня без цветов, как была и до этого, а ветка с горшком — в цвету. Вскоре и яблоки на ней поспели. Удивился крестьянин, а потом взял да и обвешал все дерево горшками. И заставил-таки ленивое дерево плодоносить...

Прореживая крону, не спешите сразу удалять непонравившуюся ветку, подумайте: может быть, достаточно изменить ее направление. Например, ветвь растет под слишком острым углом, близко к стволу. Это плохо: поскольку она направлена вверх, расти будет быстро и может догнать главный проводник, отчего образуется развилка ветви. Но вырезать ее тоже нежелательно: на стволе будет большая рана. Найдите ответвление, направленное в сторону (чем наклоннее, тем лучше), и срежьте ветвь до него. Этим вы переведете рост на боковую ветвь, и положение исправится.

Побег надо срезать над той почкой, которая направлена в нужную сторону (чаще — от центра кроны). Сучка при этом не должно оставаться, но неопытный садовод часто повреждает почку, и побег начинает расти из соседней почки, расположенной как раз неудачно. Поэтому лучше оставить над почкой маленький сучок, а через год, когда он подсохнет, удалить его.

Ветвь потолще срезают «на кольцо» — это такой весьма заметный рубец у ее основания, — тогда срез хорошо зарастет. Все срезы диаметром больше 1,5 сантиметра надо замазать садовым варом или натуральной олифой.

И в конце — о сроках. На юге можно обрезать плодовые деревья осенью. В Нечерноземье лучше это делать весной, чтобы не ослаблять их на зиму. И чем раньше, тем лучше, лишь бы миновали морозы.

В. ЩЕРБАКОВА,
агроном

ШЬЕМ САМИ

АТЕЛЬЕ «МОДНЫЕ ЛИНИИ»

В первом номере «Крестьянки» мы научили вас снимать мерки для построения чертежа юбки. А сейчас познакомим с общими правилами снятия мерок. Ими и нужно руководствоваться при построении всех чертежей, которые будут помещены в этом году в «Хозяюшке».

По многочисленным просьбам читателей-мужчин, которые также заинтересовались шитьем, предлагаем построение чертежа выкройки брюк.

Г. ВОЛЕВИЧ,
художник-модельер

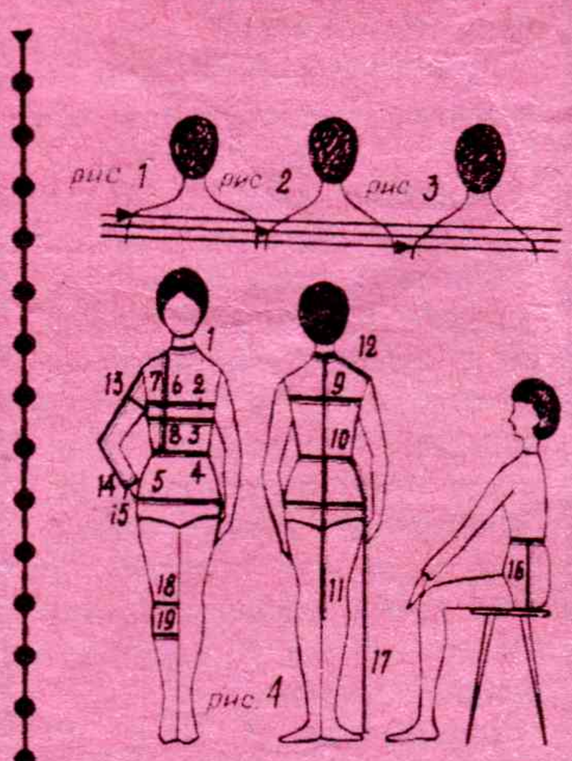
СНЯТИЕ МЕРОК

Для изготовления правильной выкройки необходимо иметь точные мерки. Если при снятии мерок будут допущены ошибки, чертеж получится неточным и изделие будет плохо сидеть на фигуре. Мерки снимают сантиметровой лентой, которую не ослабляют и не натягивают сильно. При этом по линии талии подвязывают шнурок или тонкий пояс.

При снятии мерок необходимо уточнить высоту плеч. Плечи бывают высокие (рис. 1), нормальные (рис. 2) и покатые (рис. 3). От этой мерки во многом зависит правильное построение чертежа.

Снимают мерки в следующем порядке (рис. 4).

***Полуобхват шеи** (1). Измеряют по основанию шеи. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват груди** (2) (он определяет размер фигуры). Сантиметровая лента должна проходить по выступающим частям лопаток на спине и по самым высоким точкам груди. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват под грудью** (3). Измеряют таким образом, чтобы лента проходила под грудью и под лопатками. Эту мерку снимают для изготовления нижнего белья. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват талии** (4). Измеряют по самой узкой линии талии. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват бедер** (5). Измеряют по самой выступающей части бедер и живота. Мерку записывают в половинном размере. **Центр груди** (6). Измеряют между высокими точками груди. Мерку записывают в половинном размере. **Высота груди** (7). Измеряют от высшей точки условной линии плечевого шва до выступающей точки груди. Мерку записывают полностью. **Длина переда до талии** (8). Измеряют от высшей точки плечевого шва через выступающую точку груди и до шнурка на талии. Мерку записывают полностью. **Ширина спины** (9). Измеряют, располагая сантиметровую ленту от левой до правой руки на уровне выступающих частей лопаток. Мерку записывают в половинном размере. **Длина спины до талии** (10). Измеряют от седьмого шейного позвонка до шнурка на талии. Мерку записывают полностью. **Длина изделия** (11). Измеряют от седьмого шейного позвонка до требуемой длины. Мерку записывают полностью. **Длина плеча** (12). Измеряют от основания шеи до плечевого сустава. Мерку записывают полностью. **Обхват руки** (13). Измеряют вокруг руки у подмышечной впадины. Мерку записывают полностью. **Длина рукава** (14). Измеряют от плечевого сустава до кисти руки. Мерку записывают полностью. **Обхват запястья** (15). Измеряют по основанию кисти. Мерку записывают полностью.*



*Для изготовления брюк снимают мерку высоты сиденья по боку от линии талии до поверхности табурета, на котором сидит человек (16). Мерку записывают полностью. **Длина брюк** (17). Измеряют от шнурка на линии талии по боку до требуемой длины. Мерку записывают полностью. **Полуобхват колена** (18). Измеряют по самому широкому месту колена. Мерку записывают в половинном размере. **Полуобхват голени** (19). Измеряют по самому широкому месту голени. Мерку записывают в половинном размере..*

МУЖСКИЕ БРЮКИ

(рис. 5)

Для построения чертежа выкройки мужских брюк снимите следующие мерки. Учтите, что приведенные цифры соответствуют 48 размеру III росту и взяты только для примера. Вы же должны пользоваться собственными мерками.

Полуобхват талии	39
Полуобхват бедер	51
Длина брюк по боку	106
Длина брюк до колена	58
Полуобхват колена	19
Высота сиденья	28

Построение чертежа выкройки передней половинки брюк (рис. 6а).

С левой стороны листа бумаги проведите вертикальную линию, на которой отложите длину брюк (106 см) и поставьте Т и Н. Вправо от них проведите линии.

Высота сиденья. *От Т вниз отложите высоту сиденья и поставьте Ш. От Ш вправо проведите линию.*

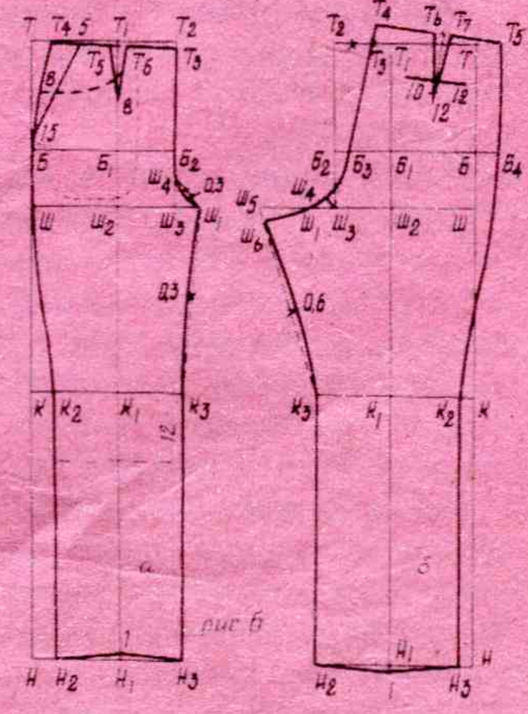
Длина до колена. *От Т вниз отложите длину до колена и поставьте К. От К вправо проведите линию.*

***Линия бедер.** От Ш вверх отложите 1/3 высоты сиденья и поставьте Б (28:3=9,3 см). От Б вправо проведите линию.*

Ширина по линии шага. *От Ш вправо отложите 1/2 полуобхвата бедер плюс 5 см и поставьте Ш, (51:2+5=30,5 см).*

Линия сгиба. *Линию ШШ, поделите пополам, точку деления обозначьте Ш. Через Ш, проведите вертикальную линию. Пересечение этой линии с линиями талии, колена и низа обозначьте Т,, Б,, К,, Н,.*

Линия переднего среза. *От Ш, влево отложите 1/10 полуобхвата бедер плюс 0,3 см и поставьте Ш, (51:10+0,3=5,4 см). От Ш, вверх проведите линию, пересечение с линиями талии и бедер обозначьте Т, и Б,. От Ш, вверх по этой линии отложите величину расстояния Ш,Ш, (5,4 см) и поставьте Ш, Ш, и Ш, соедините пунктирной*



линией, разделите ее на три равные части, от нижней точки деления отложите внутрь чертежа 0,3 см. Полученную точку соедините плавной линией с Б, и Ш,.

ХОЗЯЮШКА

Приложение к журналу «Крестьянка» № 2 за 1982 год.

Приложение к журналу «Крестьянка» № 2 за 1982 год.

Линия талии. *От $Т_2$ вниз отложите 1 см и поставьте $Т_3$. От $Т_2$ влево отложите 1/2 полуобхвата талии плюс 2 см и поставьте $Т_4$, $Т_5$ и $Т_3$ соедините пунктирной линией (39:2+2=21,5 см).*

Линии вытачки. *От $Т_1$ влево и вправо отложите по 1 см и поставьте $Т_5$ и $Т_6$. От $Т_1$ вниз отложите 8 см и соедините их с $Т_5$ и $Т_6$.*

Ширина брюк по линии колена. *От $К_1$ влево и вправо отложите по 1/2 полуобхвата колена плюс 2 см и поставьте $К_2$ и $К_3$ (19:2+2=11,5 см). Через $К_2$ и $К_3$ вниз проведите линию. Пересечение с линией низа обозначьте $Н_2$ и $Н_3$.*

Линия низа. *От $Н_1$ вверх отложите 1 см и соедините с $Н_2$ и $Н_3$.*

Боковой срез. *$Т_4$, Б, Ш, $К_2$, соедините плавной линией.*

Шаговый срез. *$К_3$ и $Ш_1$ соедините пунктирной линией, поделите линию пополам, из точки деления влево отложите 0,3 см. $Ш_1$, 0,3, $К_3$ соедините.*

Карман. *От $Т_4$ вправо отложите 5 см, вниз—15. Точки соедините. Второй вид кармана: от $Т_4$ вниз отложите 8 см и соедините с $Т_6$.*

Эта линия показана крупным пунктиром. Мелким пунктиром показана линия мешковины.

Построение чертежа выкройки задней половинки брюк *(рис. 6б).*

С правой стороны проведите линию, на которой отложите мерку длины брюк, и поставьте Т и Н. Влево от них проведите линии.

Высота сиденья. *От Т вниз отложите мерку высоты сиденья и поставьте Ш. От Ш влево проведите линию.*

Длина до колена. *От Т вниз отложите длину до колена и поставьте К. От К влево проведите линию.*

Линия бедер. *От Ш вверх отложите 1/3 высоты сиденья и поставьте Б (28:3=9,3 см). От Б влево проведите линию.*

Ширина по линии шага. *От Ш влево отложите 1/2 полуобхвата бедер плюс 5 см и поставьте $Ш_1$ (51:2+5=30,5 см).*

Линия сгиба. *Линию ШШ, поделите пополам, точку деления обозначьте $Ш_2$. Через $Ш_2$ проведите линию. Точки пересечения с линиями талии, бедер, колена и низа обозначьте $Т_1$, $Б_1$, $К_1$, $Н_1$.*

Вспомогательные линии заднего среза. *От $Ш_1$ вправо отложите 1/10 мерки полуобхвата бедер плюс 0,3 см и поставьте $Ш_3$ (51:10+0,3=5,4 см). Из $Ш_3$ проведите линию вверх.*

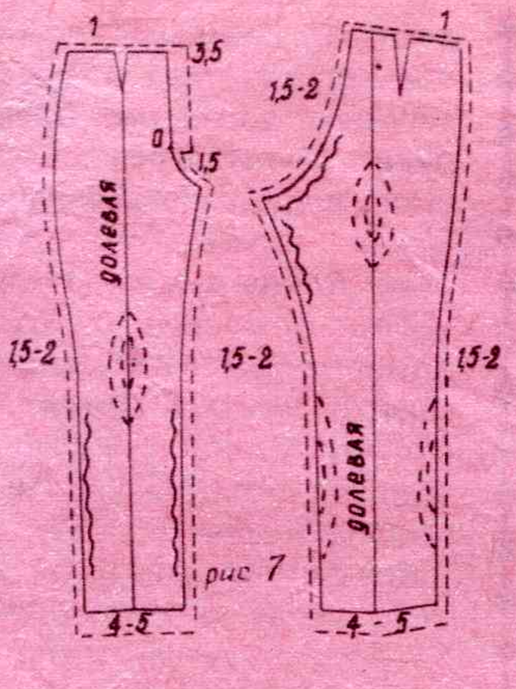


рис 7

Пересечение с линиями талии и бедер обозначьте $Т_2$ и $Б_2$.

Линию $Т_2Т_1$ разделите на три равные части. Правую точку деления обозначьте $Т_3$. Через $Т_3$ проведите линию вверх, на которой отложите 1/10 полуобхвата бедер минус 1,5 см и поставьте $Т_4$ (51:10—1,5=3,6 см). $Т_4$ и $Ш_3$ соедините пунктирной линией. Пересечение с линией бедер обозначьте $Б_3$. От $Ш_3$ по линии деления угла отложите 1/20 полуобхвата бедер и поставьте $Ш_4$ (51:20=2,6 см).

Расширение по линии шага. *От Ш, влево отложите 1/10 полуобхвата бедер плюс 2,3 см и поставьте $Ш_5$ (51:10+2,3=7,4 см).*

Линия талии. *Линию талии $Т_2Т$ продолжите вправо пунктиром. От $Т_4$ сделайте засечку радиусом, равным 1/2 полуобхвата талии плюс 3 см, и поставьте $Т_5$ (39:2+3=22,5 см).*

Линии вытачки. *Отрезок $Т_4Т_5$ поделите пополам, от точки деления под прямым углом к линии $Т_4Т_5$ проведите прямую линию, на которой отложите 12 см. От точки деления влево и вправо отложите по 1,5 см и поставьте $Т_6$ и $Т_7$, эти точки соедините с точкой 12.*

Ширина по линии бедер. *К полуобхвату бедер прибавьте 2 см на свободное облегание и вычтите ширину передней половинки брюк по линии бедер между точками $ББ_2$. Линию $Б_3Б$ продолжите вправо, от точки $Б_3$ отложите на ней полученный результат и поставьте $Б_4$ (51+2—25,1=27,9 см).*

Ширина брюк по линии колена. *От $К_1$ влево и вправо отложите по 1/2 полуобхвата колена плюс 3,5 см и поставьте $К_2$ и $К_3$ (19:2+3,5=13 см). Через $К_2$ и $К_3$ вниз проведите линии. Пересечение с линией низа обозначьте $Н_2$ и $Н_3$.*

Линия низа. *От $Н_1$ вниз отложите 1 см и соедините с $Н_2$ и $Н_3$.*

Боковой срез. *$Т_5$, $Б_4$, $К_2$ соедините плавной линией.*

Шаговый срез. *$К_3$ и $Ш_5$ соедините пунктирной линией. От $К_3$ вверх отложите величину отрезка $К_3Ш_1$ (с чертежа передней половинки брюк) минус 1 см и поставьте $Ш_6$. Пунктирную линию между $К_3Ш_6$ поделите пополам, из этой точки вправо отложите 0,6 см. $Ш_6$, 0,6, $К_3$ соедините плавной линией.*

Задний срез. *$Т_4$, $Б_3$, $Ш_4$, $Ш_6$ соедините плавной линией.*

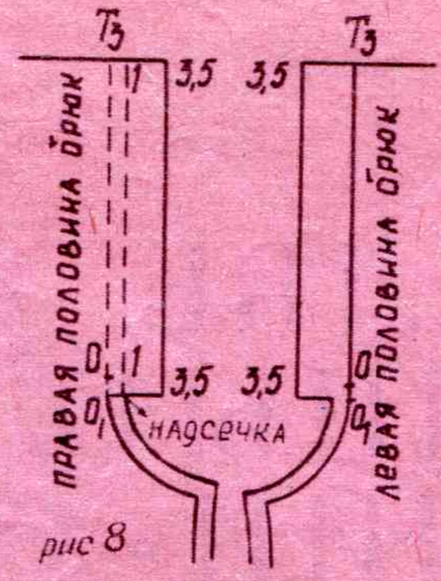


рис 8

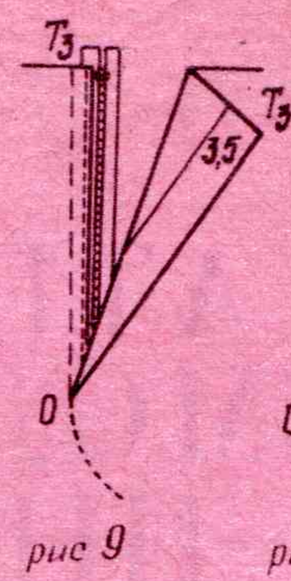


рис 9

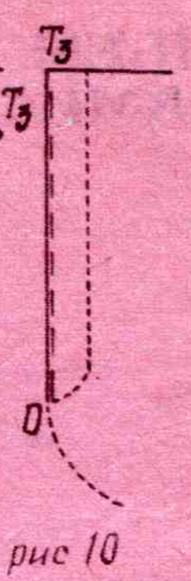


рис 10

РАСКЛАДКА ВЫКРОЙКИ И РАСКРОЙ ТКАНИ

(рис. 7)

При раскрое детали выкройки брюк положите так, чтобы долевая нить проходила по линии сгиба передней и задней половинок брюк. На швы прибавьте: по линии талии 1 см, по боковым и шаговым швам по 1,5—2 см, по линии низа 4—5 см. Если предусмотрены манжеты, прибавьте к линии низа их двойную ширину. По линии среза задней и передней половинок брюк 1,5—2 см. Подкладку для передней половинки брюк выкраивают на 12 см ниже колена и на 1 см уже передней половинки брюк.

ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА БРЮК

Чтобы брюки сидели хорошо, их детали необходимо до сметывания обработать утюгом. Если брюки шьете из шерстяной ткани, то их нужно в некоторых местах сутюжить, а в некоторых вытянуть. На рис. 7 волнистой линией показаны места, где надо оттянуть ткань, а штриховыми линиями—где надо сутюжить. Утюжить брюки рекомендуется через влажную хлопчатобумажную ткань. Сначала слегка проведите по ней утюгом, чтобы увлажнилось то место, которое вы обрабатываете. Затем утюжьте до полного высыхания ткани.

Самое главное, где нужно хорошо оттянуть брюки,—это между точками $Б_3$, $Ш_6$ и $Ш_6$, 0,6 на задней половинке брюк. Если вы шьете из джинсовой ткани, то сутюживать брюки не нужно, а оттягивать обязательно между $Б_3$, $Ш_6$, 0,6.

Шитье. *Вначале проработайте карман (см. «Крестьянка» № 1 за 1982 г.). Затем приметайте подкладку к передней половинке брюк, чуть натягивая ее, приблизительно на 0,5 см: сметайте боковые и шаговые срезы, задний и передний шов. Передний шов не заметывайте до точки $Т_3$ на*

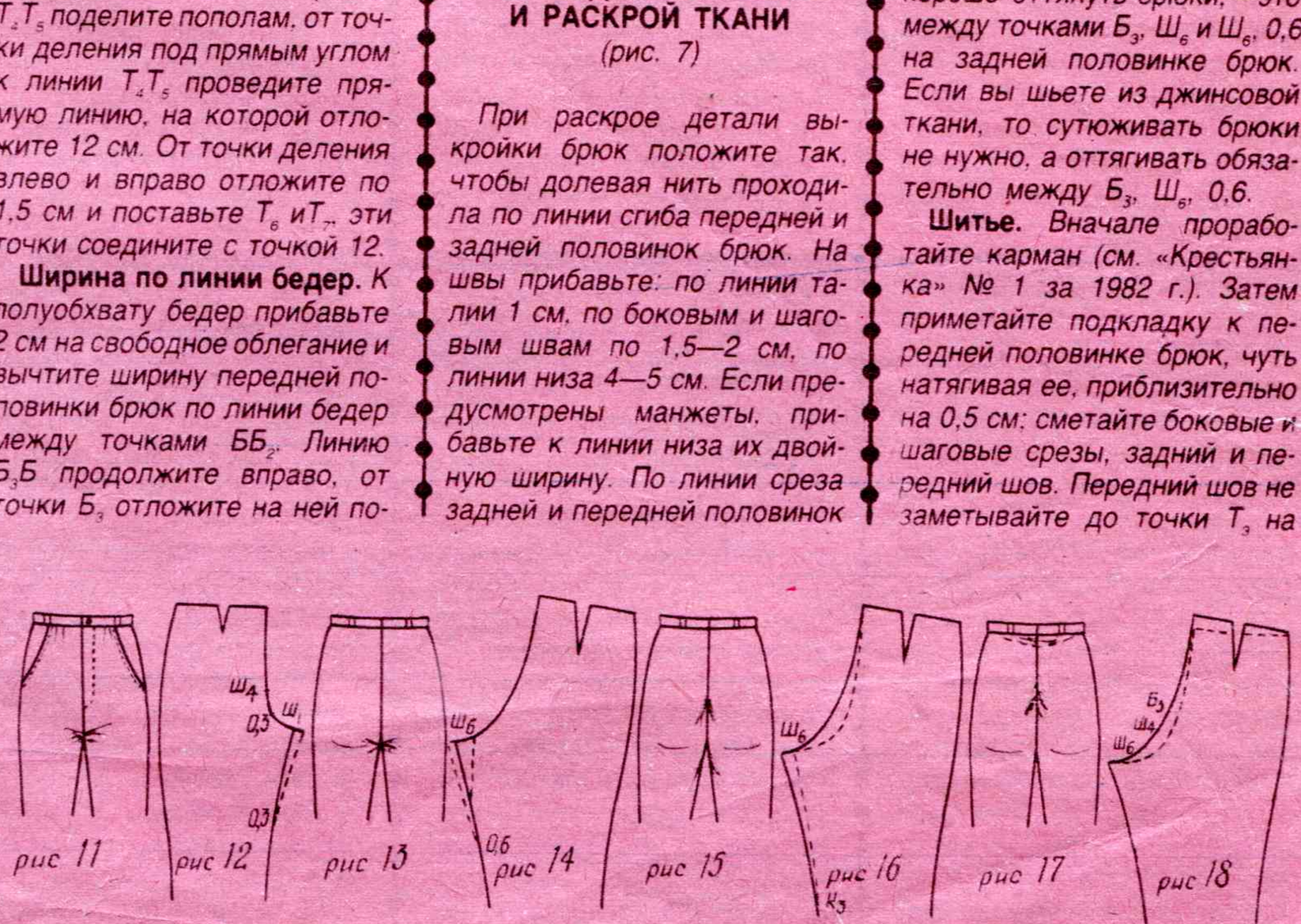


рис 11 рис 12 рис 13 рис 14 рис 15 рис 16 рис 17 рис 18

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Богат и разнообразен украинский стол. Найдутся здесь блюда на любой, даже самый взыскательный вкус. В то же время украинскую кухню не спутаешь ни с какой другой: есть у нее свои традиции и особые секреты.

Если спросить украинца, какой продукт можно считать в его рационе основным, то он, пожалуй, не задумываясь, назовет сало. Сырое, копченое, соленое, вареное, жареное — в любом виде оно желанное блюдо на столе. На сале готовят, им шпигуют многие кулинарные изделия, его используют даже в сладких блюдах. Свинина как основной мясной продукт прочно вошла в украинскую кухню. Отведайте-ка **буженину, шпигованную чесноком.**

500 г сырой свинины, 3—4 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Окорок шпигуют чесноком, натирают солью, перцем и жарят до готовности в духовке, поливая соком и жиром, которые выделяются при жарке. Нарезают на порции по 3—4 кусочка, укладывают на блюдо, украшают зеленью. В качестве гарнира подойдет салат из свежей капусты, зеленый горошек, маринованные фрукты.

Другим любимым продуктом питания на Украине можно по праву назвать буряк, то есть свеклу. Легко приготовить **салат буряковый с яблоками, сметаной и хреном.**

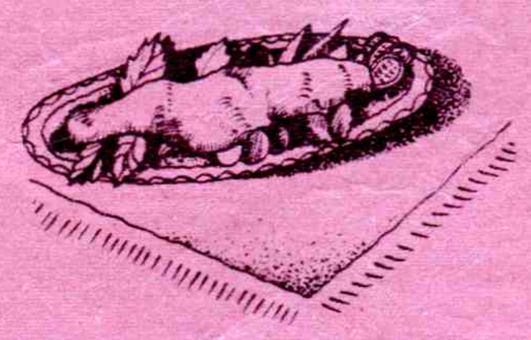
2 средние свеклы, 1/2 стакана сметаны, корень хрена или две столовые ложки готового хрена, 1/2 стакана майонеза, чайная ложка сахарного песку.

Очищенные свеклу и яблоки нарезают соломкой, приправляют сметаной, хреном, сахаром, добавляют майонез. Все хорошо перемешивают.

Украинскую кухню сразу можно распознать по огромному количеству всевозможных фаршированных блюд и рулетов. Попробуйте блюдо из **трески с шинкованными овощами под майонезом.**

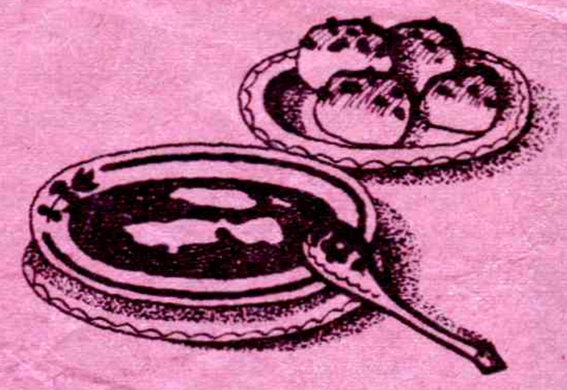
Вареные овощи: 5 средних картофелин, 2—3 моркови, 2 соленых огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, стакан майонеза, 1 кг вареной рыбы.

Овощи мелко шинкуют кубиками, 1/3 овощей заправляют 1/2 стакана майонеза и укладывают на середину блюда. Сверху кладут отварную рыбу, заливают оставшимся



майонезом и вокруг укладывают остальные овощи. Украшают зеленью.

Редкая кухня может похвастаться таким сложным составом блюд, как украинская. В ней принято использовать в одном рецепте множество разнообразных компонентов. Их цель — дополнить, украсить, сделать сложнее вкус основного продукта. Например, в состав украинского и киевского борщей входит до 20 наименований продуктов и специй. Мы приведем рецепт **украинского борща с пампушками,** *приготовить который под силу любой домашней поварихе. 2 литра мясного бульона, 4 средних картофелины, полкочана свежей белокочанной капусты, 1 средняя свекла, 2 столовые ложки томата-пюре, 3 столовые ложки жира, головка репчатого лука, 1 морковь, корень петрушки, столовая ложка муки, 3—4 зубчика чеснока, Красный перец (свежий или маринованный), лимонная кислота, соль, сахар, сметана, сало по вкусу.*



В кипящий мясной бульон закладывают нарезанный картофель, через 5 минут белокочанную капусту, шинкованную мелкой соломкой, порезанный перец. Варят 15—20 минут. Затем добавляют тушеную свеклу. Готовят ее так: шинкуют и закладывают в толстостенную посуду с добавлением жира, томата-пасты и уксуса (по вкусу). Тушат под крышкой 30—40 минут.

Вместе с тушеной свеклой закладывают в бульон томат, жир, обжаренные коренья с луком. Борщ заправляют обжаренной мукой, разведенной бульоном, солью, сахаром и варят еще 5—7 минут. В конце варки кладут черный перец, лавровый лист, сало, толченное с чесноком.

После окончания варки выдерживают борщ под крышкой еще 20—25 минут. При подаче кладут мясо, сметану, посыпают рубленой зеленью. Отдельно подают пампушки.

Для приготовления пампушек понадобится дрожжевое тесто, как для пирогов. Из него делают 4 круглых шарика, небольших по величине, укладывают их на смазанный противень и выдерживают еще 5 минут. Затем смазывают пампушки сверху яйцом и выпекают в духовке 7—8 минут.

Отдельно готовят чесночный соус. Для этого 2—3 зубчика чеснока растирают с солью с добавлением растительного масла и охлажденной кипяченой воды. Готовые пампушки поливают соусом и посыпают сверху рубленой петрушкой.

Вы почувствовали, какое это тонкое искусство — сва-

16—18 см. Сделайте примерку. Если брюки сидят хорошо, приступайте к стачиванию. Стачайте боковые и шаговые срезы, швы разутюжьте. Стачайте задний шов и передний до застежки. Стачайте вытачки, приутюжьте их к середине переда и спинки, встрочите «молнию», пришейте пояс.

ОБРАБОТКА ЗАСТЕЖКИ «МОЛНИЯ»

От $Т_3$ вниз отложите 16—18 см и поставьте О (рис. 8). От О вниз отложите 1 см и поставьте $О_1$. От Т и О, вправо отложите по 3,5 см и соедините их. До сметывания брюк по линии $Т_3О$ проложите наметку, на правой половине брюк проложите вторую наметку на 1 см от первой в сторону припуска 3,5 см. Детали брюк должны лежать лицевой стороной вверх. Машинную строчку прокладывайте до точки О. Концы ниток завяжите. Шов разгладьте, к точке О, сделайте надсечку.

Подогните припуск по линии 1 на изнанку, вторую сторону подогните по линии $Т_3О$, проложите наметку и приутюжьте. Линией 1—1 наложите на 0,3 см от костяной или металлической части «молнии», приметайте и пристрочите (рис. 9). Линию сгиба $Т_3О$ наложите на линию $Т_3О$ правой половинки брюк (рис. 10) и приметайте крупными стежками. От сгиба отложите 2,5—3 см, проложите с лицевой стороны наметку мелкими стежками, а затем по этой наметке проложите машинную строчку. Проследите, чтобы край ткани «молнии» лег под наметку и под строчку. У конца застежки сделайте закрепку нитками в цвет брюк.

Если новые брюки или те, которые вы уже носите, плохо сидят на вашей фигуре, их надо распороть и немного исправить. Смелее беритесь за эту работу.

Если появились поперечные складочки по линии переднего среза у шаговых швов (рис. 11), в этом случае надо выпустить запас припуска на шов от точки Ш, к точке 0,3. Можно чуть углубить или, наоборот, выпустить по линии $Ш_4$, 0,3, Ш, (рис. 12).

При поперечных складочках по линии заднего среза у шаговых швов (рис. 13) выпустите запас припуска на шов от точек $Ш_6$, 0,6. Если ткани не хватит, притачайте клин, на рис. 14 он показан пунктирной линией.

Если брюки сзади широки и свисают (рис. 15), углубите линию заднего среза и уменьшите линию шагового среза задней половинки брюк между точками $Ш_6$ $К_3$ (рис. 16).

Если у брюк заломы у талии и по линии заднего среза (рис. 17), уменьшите линию заднего среза по линии талии и углубите у точек $Б_3$,$Ш_4$,$Ш_6$ (рис. 18).

Приложение к журналу «Крестьянка» № 2 за 1982 год.

рить вкусный борщ? Нужно и потушить, и спассеровать, и припустить, и выдержать. Кстати, тут тоже кроется одна из особенностей украинской кухни — комбинированная тепловая обработка продуктов во время приготовления блюда. Может быть, именно поэтому кушанье приобретает особенно приятный вкус со множеством оттенков. Вот еще один рецепт, требующий от хозяйки разнообразных операций, но зато щедро вознаграждающий за труды аппетитным ароматным супом. Речь идет о **капустняке с грибами.**

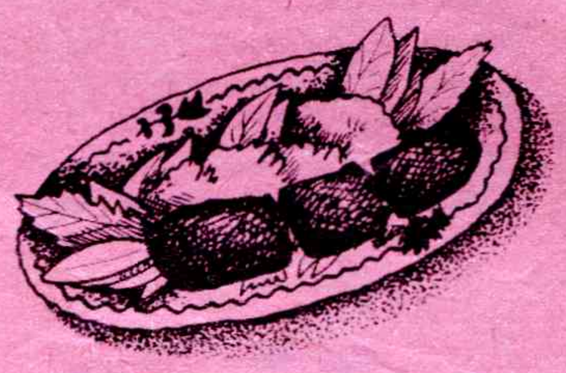
2—2,5 литра воды, 4 картофелины, 2 стакана квашеной капусты, снизка сушеных грибов, головка репчатого лука, 1 морковка, корень сельдерея, чайная ложка сахарного песку, черный перец и сметана по вкусу.

Сначала готовят грибной бульон. Сухие грибы замачивают на час-полтора в воде, промывают, закладывают в кастрюлю и варят 30—40 минут. Солить бульон следует при закипании. Когда грибы сварятся, их вытаскивают и шинкуют. Отдельно тушат квашеную капусту с двумя ложками жира 15—20 минут под крышкой. В грибной бульон закладывают картофель и варят до полуготовности. Добавляют тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, лук, обжаренный с морковью и сельдереем. Соль, перец по вкусу. При подаче капустняк заправляют сметаной.

Комбинированная обработка продуктов требует особой посуды: казанки для варки, мелкие и глубокие сковородки (одни для «смажения», то есть пассерования, другие для жарки и тушения), невысокая глиняная посуда для полутушения — глечики, миски, чашки, макитры.

Вы, наверное, уже заметили, что украинские кулинары не скупятся приправлять блюда чесноком. Он служит главной специей, которая дает аппетитный запах любому кушанью. В следующем рецепте **битки украинские** — чеснок тоже играет не последнюю роль. Свинина (корейка, окорок) — 500 г, жир — 4 столовые ложки, 3—4 куска сала шпиг, головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 4 куска черного хлеба и 2 столовые ложки растительного масла — для обжаривания гренков, соль и черный перец по вкусу.

Свинину нарезать широкими плоскими порционными кусками, слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить. На дно кастрюли уложить кусочки сала, поверх — битки. На битки посыпать обжаренный



лук. Все залить мясным бульоном и тушить до готовности. В конце тушения заправить растертым чесноком. Отдельно приготовить гренки. Перед подачей битки с луком и салом положить на кусок поджаренного черного хлеба. Для гарнира можно использовать тушеный картофель, тушеную капусту.

Мы уже познакомились с украинскими борщами и блюдами из свинины, прославившими национальную украинскую кухню во всем мире. Не менее знамениты и украинские изделия из пшеничной муки. Кто не знает галушек, вареников, пампушек, гречаников! А вареники и галушки стали поистине интернациональными блюдами, которые любят все. Предлагаем галушки, **запеченные в сметане.** 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1,5 стакана молока или воды, 100 г творога, столовая ложка сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар — по вкусу.

Готовится пресное тесто из муки, яйца и воды. Галушки из него формуют столовой ложкой. Отваривают в кипящей подсоленной воде до всплытия. Готовые галушки смешивают с творогом и сметаной, сверху поливают маслом и запекают в глубокой сковороде в духовке. Перед подачей поливают маслом, отдельно подают сметану. Молоко, сметану, яйца часто используют как добавки в мучные блюда и в сладости. Вот, например, калорийное и несложное блюдо — **млинцы со сметаной.** 1,5 стакана пшеничной муки, дрожжи, 2 стакана молока, яйцо, столовая ложка сахарного песку, столовая ложка маргарина, 1/2 стакана пшена, столовая ложка сливочного масла, сметана — по вкусу.

Вязкую пшенную кашу охлаждают, в нее добавляют теплое молоко, 1 яйцо, муку, соль, сахар (по вкусу) и дрожжи, разведенные отдельно на молоке. Тесто оставляют для брожения на 2—2,5 часа, затем раскатывают из него блинчики. Запекают их в духовке, полив сверху сливочным маслом. Подают млинцы со сметаной.

Чтобы наш стол окончательно удался, нужно предложить сладкие блюда. Их в украинской кухне много.

Не случайно Украина всегда гордилась своими пышными садами. А потому на десертном столе неизменно красуются вишни, сливы, груши, яблоки, смородина, арбузы. Каждая хозяйка заготавливает фрукты впрок — мочит, сушит, вялит, варит сиропы и варенья. Много сладостей готовится из свежих плодов. Например, **яблоки, печенные по-киевски.** 4 средних яблока, 4 столовые ложки сахарного песку, 1/3 стакана свежей клюквы или любого варенья (в этом случае нужно уменьшить количество сахара), стакан воды.

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семена. В образовавшееся углубление засыпают сахар (по столовой ложке на яблоко). Затем яблоки укладывают на противень или сковородку, подливают немного воды и пекут в духовке 15—30 минут. Отдельно из клюквы или варенья готовят сироп, поливают им готовые яблоки и подают. А каких напитков только нет! Тут и наливки, и настойки, и варенухи, тертухи, узвары. Думаем, вам понравится **узвар с медом.** Стакан нарезанных сухофруктов, 1/2 стакана сахарного песку, 2 столовые ложки меда, пол-литра воды.

Сухофрукты перебирают, промывают, заливают горячей водой и варят до готовности. Затем компот заправляют медом, добавляют сахар, доводят до кипения, охлаждают и настаивают.

Такими кушаньями да напитками не стыдно любого гостя встретить. Ведь щедрый и самобытный праздничный стол тоже может немало рассказать о народе и его культуре.

Н. ЗАЙЦЕВА,
мастер-повар
ресторана «Украина»
г. Москва.

ЧИТАТЕЛЬ ПРОСИТ РАССКАЗАТЬ

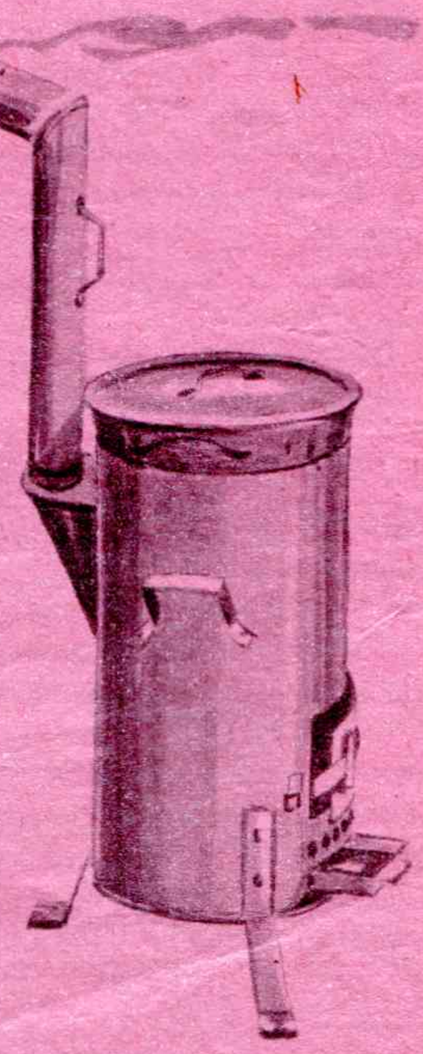
ПЕЧКА-ПРАЧКА

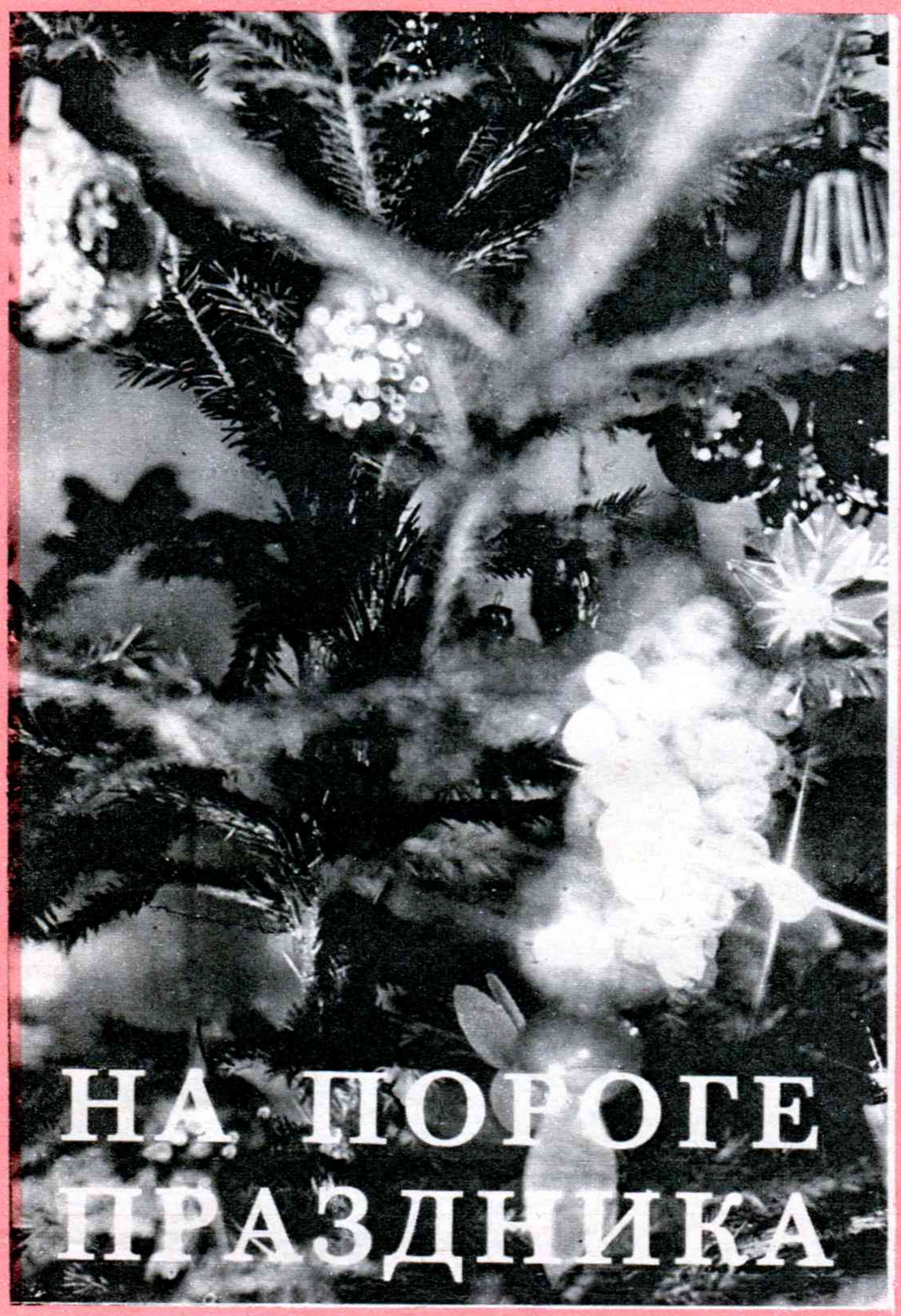
Широкой популярностью пользуется печка-прачка, изготовляемая на одном из предприятий Горьковской области. Печь легка, прочна, экономична: для нагревания 25 литров воды достаточно небольшого количества топлива. Кстати, можно использовать ее и для запарки кормов, для приготовления различных маринадов, грибов, томатов и т. д.

Читатели интересуются: нельзя ли такую печку изготовить самим.

Можно. Например, из стального (металлического) кожуха и эмалированного конусообразного бака. Детали печки и ее размеры даны на чертеже в сантиметрах.

Необходим конусообразный или ровный эмалированный или оцинкованный бак (только для кипячения белья или нагревания воды для стирки. Приготовление пищевых продуктов в оцинкованном баке недопустимо). Вместо бака можно применить конусообразное ведро, но меньшего объема. В зависимости от размера бака изменяются и размеры кожуха в диаметре и по высоте. Эмалированный бак с крышкой вставляется в кожух, который крепится на трех ножках, немного отогнутых наружу, чтобы придать печке





НА ПОРОГЕ ПРАЗДНИКА

ХОЗЯЮШКА

Вот и декабрь. Уже скоро наступит тот немного загадочный миг, когда с последним ударом курантов на башне Московского Кремля вступит в свои права на нашей земле 1982 год. Собравшись за накрытыми столами с родными, близкими и друзьями, мы поздравим друг друга: «С Новым годом! С новыми радостями и победами!»

Но пока еще есть время, давайте подготовимся к этому празднику. Чтобы новогодняя ночь запомнилась надолго.

Итак, с чего начинается праздник в вашем доме?

Может быть, с той особой чистоты вокруг, которая сама по себе располагает к отдыху, поднимает настроение. Давайте хорошенько расчистим дорожку от калитки к дому. В белых сугробах красиво смотрятся сбросившие листву деревья — как на графическом рисунке. А если нарядить их по-новогоднему, украсив гирляндами флажков и разноцветных лампочек? Вступишь во двор и сразу почувствуешь: Новый год на подходе! Можно и маленькую елочку установить на одном из сугробов. Какой веселый хоровод затеется вокруг нее после праздничного застолья! И детвора в новогодние каникулы будет с удовольствием резвиться возле этой елки.

А в доме чисто вымыты полы, выстираны и тщательно отутюжены шторы. Если не хотите ставить на этот раз в комнате большую елку, сделайте своеобразную икэбану (вы, конечно, слышали о японском искусстве составлять букеты цветов и композиции из растений, которое называется «икэбана»). Несколько красивых веточек ели или сосны перехватите узкой красной ленточкой, украсьте двумя-тремя шарами и положите на блюдо. Укрепите тут же в подсвечнике (небольшом) свечу, которую зажжете с началом застолья. Можно композиции из елочных веток с шаром укрепить и в нескольких местах на стенах. Все это создаст атмосферу зимнего праздника.

В новогоднюю ночь принято делать подарки. Постараемся не нарушить эту приятную традицию. Однако о подарках у нас особый разговор.

Когда в доме воцарится порядок, подарки с шутливыми поздравлениями будут красиво упакованы, наряжена елка и развешаны гирлянды из цветных лампочек (кстати, их можно протянуть от люстры к углам комнаты), пора подумать и о меню для праздничного стола.

Уходящий год был богат грибами, и вы, конечно, заготовили их во всех видах — соленые, маринованные, сушеные. Белые и опята, грузди и другие дары леса украсят любой стол. Сушеные грибы тоже пригодны: отварив их, мелко порезав и обжарив с репчатым луком, можно приготовить отличную закуску — грибную икру, а со сметаной — другое блюдо: грибы в сметане.

По многообразию закусок, которые можно приготовить, грибам не уступает свекла. Ярко-красная маринованная свекла, с чесноком, майонезом и орехами, свекла с хреном, свекла с черносливом — трудно сказать, какая вкуснее!

Ну, а какой стол можно представить без домашней квашеной капусты или крепких, хрустящих соленых огурчиков, один вид которых вызывает аппетит! И как красиво рядом с ними выглядят порезанные на половинки крутые яйца, фаршированные растертым с майонезом и зеленью желтком.

Конечно, украсит стол традиционное новогоднее блюдо — жареный гусь или утка с капустой, яблоками, картошкой.

Но все-таки гордостью каждой хозяйки являются пироги, а в новогоднюю ночь — пирог с капустой. Кстати, можно вспомнить старый обычай и запечь в одном из его углов «на счастье» простое колечко или копеечку. Представляете, сколько веселого шума и изумления вызовет за столом эта неожиданная находка...

К традиционному пирогу можно добавить и несколько национальных изделий из теста. Например, грузинское хачапури — пирог с сыром или брынзой (тесто для него берется слоеное или кислое, опарное). К чаю будет очень хорош струдель по-украински с яблоками или вертута (от слова «вертеть»). Тесто для такого пирога готовится, как для лапши (вода, мука, яйцо), тонко раскатывается, а затем растягивается на руках, до превращения в тончайший, как папиросная бумага, пласт. На этот пласт, разложенный на чистой белой тряпочке, разбрызгивается растопленное масло и укладываются тонко нарезанные антоновские яблоки. Посыпьте сверху песком и, приподнимая пласт с помощью тряпочки, закатывайте его в толстый рулет. Смажьте струдель яйцом и поставьте в духовку. Через полчаса по квартире распространится неповторимый дух печеных яблок.

Струдель можно сделать с маком, растертым с сахаром, с изюмом и орехами. Но в этом случае тесто должно быть сдобным, дрожжевым.

А теперь несколько слов о сервировке стола. Конечно, необыкновенно празднично и нарядно выглядит большая белая скатерть. Ну, а если такой не окажется в доме? Не огорчайтесь: посуда очень красиво смотрится и на цветной. Примите попутно и один практический совет: если есть старые скатерти, выцветшие или слегка запятнанные, их легко обновить, выкрасив в какой-нибудь из ярких цветов: синий, красный, зеленый. Нужно заранее побеспокоиться и о салфетках, почистить, отполировать столовые приборы. Не забудьте, что нож кладется справа от тарелки, вилка — слева. Если захотите рассадить своих гостей согласно заранее продуманному плану — положите около каждой тарелки карточку с именем гостя, с шутливым пожеланием.

В каком платье встречать Новый год? Да в любом: теплом или легком, светлом или темном. Лишь бы оно вам шло и создавало праздничное настроение.

Веселого вам новогоднего праздника!

В. НИКОЛЬСКАЯ

Юбилей ли, свадьба, Новый год или какое другое торжество — каждый раз думаешь, что подарить близким, друзьям. Хочется, чтобы подарок был в радость человеку, сохранил память о событии или дате, был бы достаточно щедрым, но все же не вызывающе дорогим. Правда, мнения на этот счет существуют разные. Некоторые считают, что важнее всего внимание, уважение к человеку, а сам подарок может быть любым, даже случайным. Другие — что в наш практичный век и подарок должен быть практичным. Третьи же, не затрудняя себя особыми размышлениями, деловито отправляются в магазин, всецело полагаясь на компетентность продавцов. А результат?

Он бывает разным: в одном случае доволен тот, кому дарят, в другом — тот, кто дарит... А иногда и вовсе получается, что подарком, купленным невпопад, мы невольно огорчаем человека. В семье среди очень близких людей подобное невнимание ранит особенно. Ну почему, скажем, сын дарит матери косметику, разве он не знает, что мама не употребляет ее, а вот о новой сумке мечтает давно?

Иной раз в семье поддерживается чересчур строгая «финансовая дисциплина», и домашние не имеют своих личных карманных денег. Или бывает сложно выкроить в данный момент какую-то сумму для покупки. В таких случаях может выручить вещь, сделанная своими руками. Эти подарки особенно ценны тем, что они уникальны, предназначены лично вам, что тот, кто их делал, не пожалел на работу ни времени, ни сил. Особенно приятно, когда подарок приготовлен детьми, которые научились что-то делать самостоятельно — шить или вышивать, вязать или выпиливать, писать стихи или рисовать, наконец, могут испечь вкусный именинный пирог. Подарком может быть все — и табель отличника, и красивая чашка, и шерстяные носки, и веселая домашняя стенгазета. Хорошо, когда в семье умеют устраивать такие маленькие праздники. Это сплачивает, объединяет всех. Вспомните, что говорит народная мудрость на этот счет: «Мне не дорог твой подарок, дорога твоя любовь», «Кого люблю, того дарю», то есть «одариваю».

В семейных подарках своя этика: здесь допустимы и дорогие, и дешевые вещи, и даже интимные подарки, как, например, белье.

Ну, а что подарить другу, доброму знакомому, товарищу по работе? Новую пластинку, редкую марку, хорошую книгу, духи?

Есть правило: подари то, что хотел бы иметь сам. Но тут легко попасть впросак: что, если вкусы у вас очень разные?

В тех случаях, когда вы хорошо знаете друзей юбиляра или «новорожденного», поговорите с ними: может быть, вместо многочисленных мелких подарков вы решите совместно преподнести какую-то одну, значительную вещь?

Надо иметь в виду, что людям малознакомым, тем, с кем у вас официальные отношения, дарить дорогую вещь не удобно: подарок может быть воспринят как попытка расплатиться за оказанную или ожидаемую услугу. Считается неприличным в этом случае дарить колготки, белье и т. п.

Относительно вручения и приема подарков существуют определенные правила. Преподносить их полагается самому, не поручать это другим. Не стоит при этом в ответ на благодарность говорить это, мол, ерунда, пустячок... Если за подарком кроется какой-то особый смысл, если у вещи существует необычная история,— расскажите, это придаст подарку своеобразие и прелесть.

Тот, кто принимает подарок, конечно же, не отложит его небрежно в сторону, а обязательно развернет, посмотрит, поблагодарит. Правила эти, как видите, не простая условность — они позволяют выразить искреннее расположение к человеку, которому преподносится подарок.

Поводы бывают разные, и подарки, естественно, должны им соответствовать. На новоселье дарят что-то для дома — скатерть или электрический самовар, чашки или столовые приборы. На свадьбу — то, что может пригодиться новобрачным в создании своего семейного очага. На юбилей — вещь памятную, чтобы напоминала о происшедшем событии или знаменательной дате.

А вот под Новый год подарки должны получать все домашние или участники совместной встречи. Не обязательно дорогие, но непременно в радость. Это может быть рукавичка-прихватка (в «Хозяюшке» было руководство по ее изготовлению), красивый передник, занятная игрушка, шарф или книга, красивый галстук или пластинка для проигрывателя — кому что нравится.

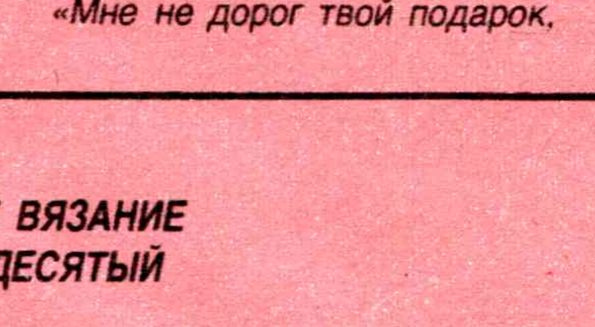
Приготовить подарки лучше заранее.

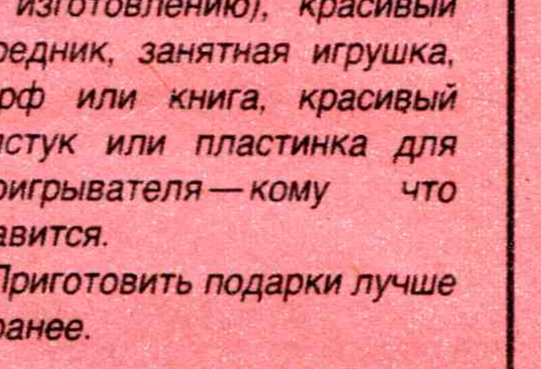
Л. СОЛОВЬЕВА

РУЧНОЕ ВЯЗАНИЕ
УРОК ДЕСЯТЫЙ

ОРНАМЕНТ

*Орнамент выполняется по схеме. Пустые клетки схемы обычно соответствуют основному цвету — фону работы, а узор обозначается какими-нибудь условными значками — крестиками, точками и т. п. Начиная выполнение орнамента, накиньте обе нити на указательный палец левой руки, пропустите их под средний палец, положите на безымянный и зажмите средним и мизинцем. Первую краевую петлю ряда провяжите одновременно нитками обоих цветов. Затем введите указательный палец левой руки сверху вниз между двумя лежащими на нем нитками и поднимите нитку нужного цвета *. В соответствии со схемой провяжите определенное количество петель, сбросьте провязанную нитку с пальца и поднимите нитку второго цвета. Так повторяйте от * до последней в ряду краевой петли, которую также провяжите одновременно обеими нитками. По мере вязки обе нитки протягивайте по изнанке работы свободно, так, чтобы они не провисали и не затягивали рисунок. Орнамент, как правило, выполняется чулочной вязкой по обеим сторонам работы. Его можно и вышивать петельным швом на уже готовых деталях, выполненных чулочной вязкой. Здесь мы предлагаем джемпер с несложным, легко выполняемым орнаментом.*





ЖЕНСКИЙ ДЖЕМПЕР С ОРНАМЕНТОМ

Размер 46—48

Для выполнения модели понадобится около 450 г бежe-

вой и 100 г коричневой шерсти. Спицы прямые и кольцевые 3 мм.

ОБРАЗЦЫ ВЯЗКИ:

1. Чулочная — лицевыми петлями по лицу и изнаночными по изнанке работы.

2. Платочная — лицевыми петлями по лицу и изнанке работы.

Чередование полос. *Орнамент выполняется по схемам 1, 2, 3 и 4. Между полосами рисунка нужно провязывать 6 рядов чулочной, 4 ряда платочной и 4 ряда чулочной вязкой.*

Плотность вязки: *25 петель в ширину и 32 ряда в высоту равны 10 × 10 см.*

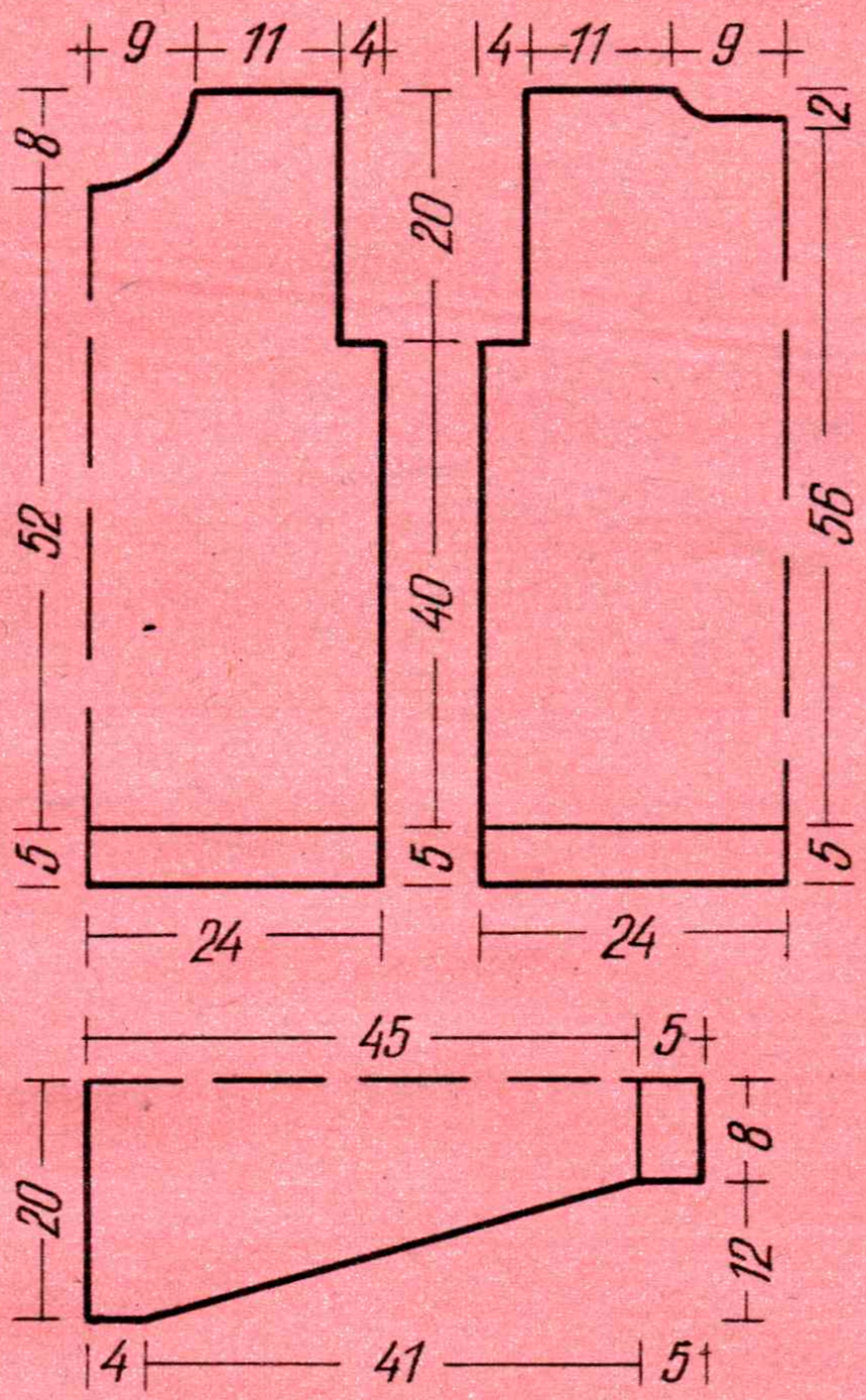
Спинка. *Наберите на прямые спицы 122 петли и провяжите 5 см резинкой 2×2. Затем первые 4 ряда провяжите чулочной вязкой и перейдите к выполнению орнамента по схеме 1. Дальше вяжите, соблюдая чередование полос, как описано выше. На расстоянии 40 см от конца резинки закройте с обеих сторон на проймы подряд по 10 петель (на спицах 102 петли). На расстоянии 58 см закройте средние 38 петель для выреза горловины и еще один раз по 2 и два раза по 1 петле с каждой ее стороны.*

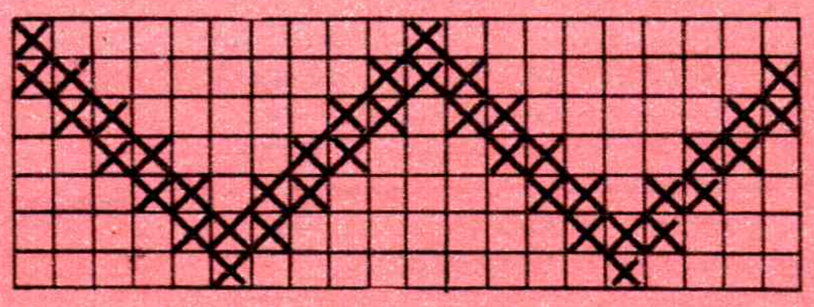
Перед. *Вяжите, как спинку, но на расстоянии 52 см от конца резинки закройте средние 16 петель для выреза горловины и еще один раз по 3, три раза по 2 и шесть раз по 1 петле с каждой ее стороны.*

Рукав. *Наберите на прямые спицы 42 петли, провяжите 5 см резинкой 2×2 и четыре ряда чулочной вязкой. Затем перейдите к выполнению орнамента, чередуя полосы по схемам. По мере вязки прибавьте с обеих сторон 22 раза по одной петле в каждом четвертом и 7 раз по одной петле в каждом шестом ряду. Прибавленные петли добавьте в орнамент (на спицах 100 петель). На расстоянии 45 см от конца резинки закройте все петли в одном ряду.*

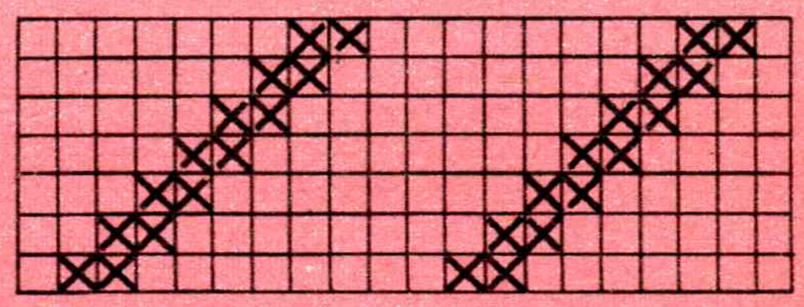
Сборка. *Готовые детали наколите на выкройки, накройте мокрой тканью и дайте просохнуть. Сшейте швы деталей, оставив верхние 4 см рукавов свободными,— их пришейте к горизонтальным краям пройм. Наберите на кольцевые спицы 48 петель по краю горловины переда и 40 петель по краю горловины спинки, провяжите 3 см резинкой 2×2 и закройте все петли.*

М. ГАЙ-ГУЛИНА

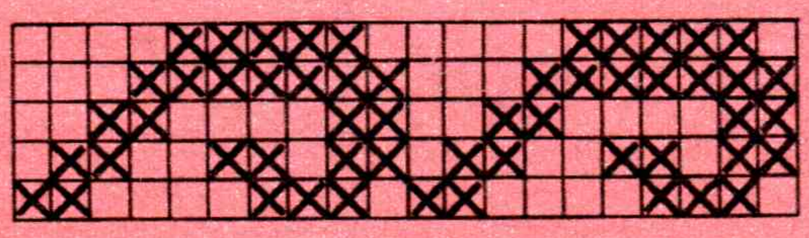




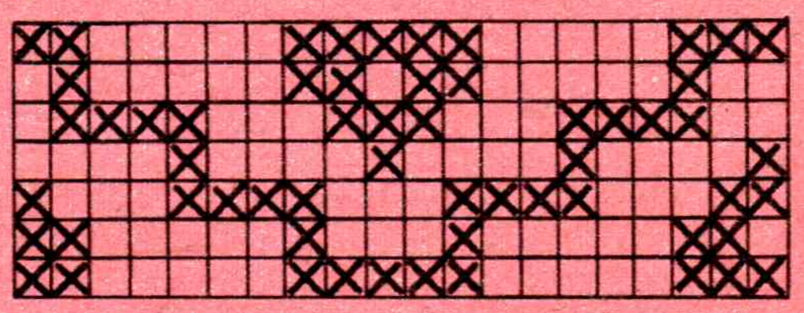
1



3



2



4

Сделайте сами

Лакомство и забава

Издавна пекли на Руси пряники. Для детишек и взрослых они — забава и лакомство, подарок и угощение. Без них не обходился ни один праздник. Собрались ли на именины, приехал ли дорогой гость — на столе неизменно красовались пряники, затейливые и вкусные. С пряниками выходили девушки и парни на раздольные гулянья, их подносили родителям в знак любви и благодарности, особыми поминальными пряниками — «солодохрестами» — чтили память погибших воинов.

Разные пекли пряники. Одни длиной не более 2—3 см, другие до того огромные, что едва умещались на возу. Простенькие, с единственным украшением — надписью, и расписные, обряженные перьями, их разве что на полку поставить да любоваться.

Высоко ценилось на Руси искусство пряничных дел мастеров. Чтобы вышел пряник красивым да вкусным, два мастера трудились — резчик по дереву и пекарь. Первый придумывал и вырезал специальные формы, их называли пряничными досками. Другой замешивал особое тесто, отпечатывал на нем изображение и отправлял тесто в печь. Отсюда и повелось называть русские пряники печатными.

Увлекательное это было ремесло. Много добра и радости дарило оно людям. Пряничные доски ныне хранятся подобно другим ценным произведениям народного творчества в музеях. Они красноречивые свидетели истории русского народа, его традиций, быта. Но справедливо ли вести рассказ о пряниках только в прошедшем време-

ни? Разве перевелись сегодня умельцы? Разве нет больше искусных мастеров, для которых соблазнительно изготовить свой, немагазинный пряник? Попробуйте и вы. Вот где могут проявиться выдумка, фантазия и мастерство. А как вы обрадуете таким необычным подарком своих близких и друзей!

Итак, начинаем с вырезания пряничной доски. Для работы потребуется остро отточенный нож и несколько плоских и полукруглых стамесок. Можно обойтись и одним специальным косым ножом, который несложно изготовить из полотна для

ножовки по металлу. Для пряничной доски годятся только мягкие породы дерева: липа, тополь, осина. Текстура дерева не должна иметь перепутанных или закрученных спиралью волокон, проростов, сучков, червоточин.

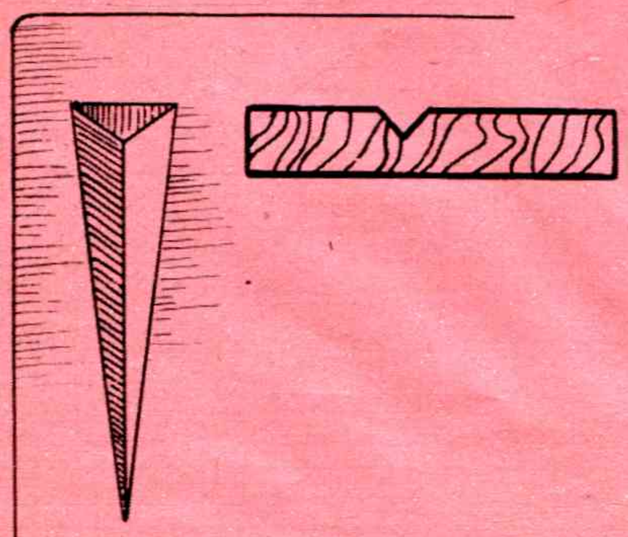
Следите, чтобы не попалась доска с трещинами. Просушите заготовку в теплом помещении, затем отшлифуйте ее сначала рубанком, затем фуганком или циклей. Напоследок пройдитесь наждачной бумагой. Доска готова.

Теперь нужно выбрать сюжет для украшения пряника. Старинные пряники обычно украшали условными изображениями птиц, зверей, рыб. Иногда большую пряничную доску членили на 64 квадратика и в каждом помещали одну из традиционных фигурок. После выпечки изделие разрезали на квадратики. Эти крохотные прянички назывались «разгонями», так как ими обносили гостей в знак того, что застолье окончено. На больших досках для именинных и подарочных пряников резали обычно фантастические дворцы и витиеватый растительный орнамент — символы процветания и богатства. Попадались и сказочные сюжеты с изображением разных птиц и «священного» дерева. Это отголоски древних языческих верований славян. Те же мотивы вы найдете в народных вышивках, росписях, узорах.

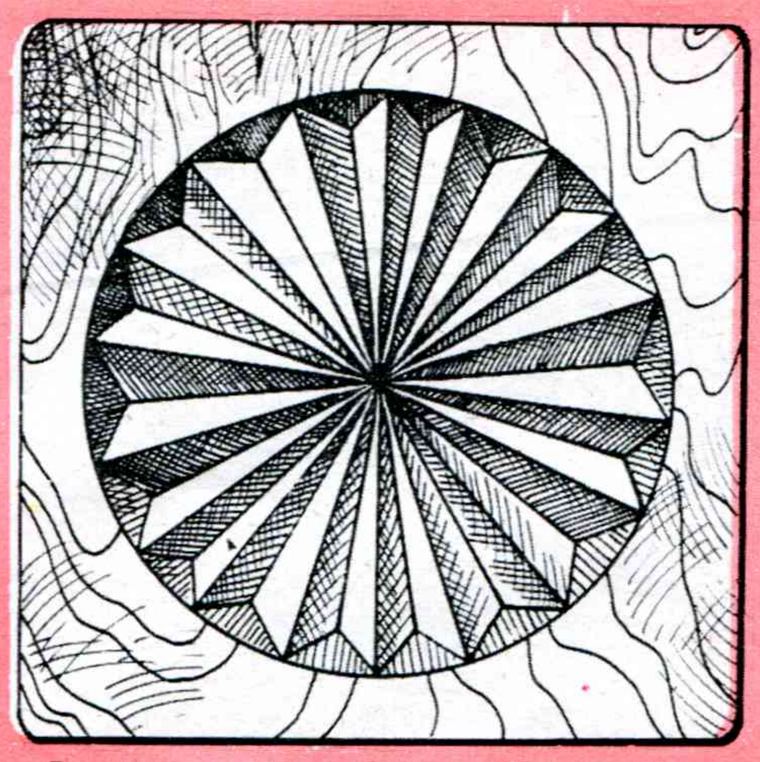
Ну как, вы подобрали сюжет? Теперь сделайте рисунок в натуральную величину сначала на бумаге, потом переведите его на кальку.

Двумя кнопками прикрепите кальку к доске, поднимите ее за свободные концы и подложите вниз копирку. Опустите кальку и закрепите еще двумя кнопками. Аккуратно обведите все линии рисунка тупым карандашом, еще лучше — костяной палочкой. Рисунок переведен, доска готова к работе. Теперь можно приступить к вырезанию. На доске должно получиться обратное углубленное изображение будущего пряника. Метод резьбы — плоскорельефный — бывает трех видов.

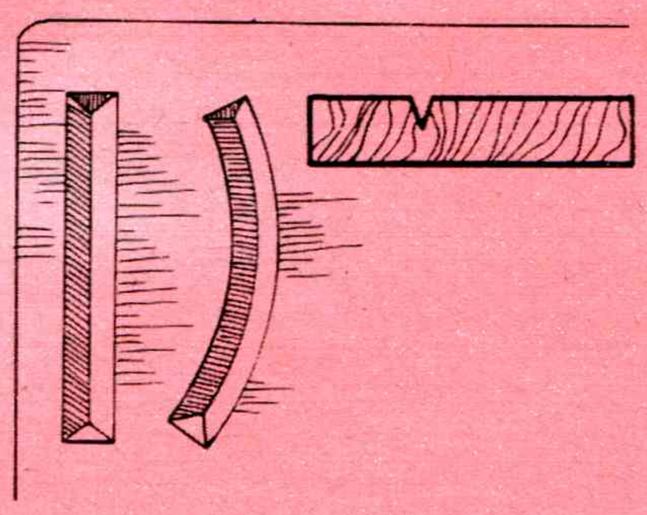
Выемочная резьба представляет собой трехгранные углубления в плоскость доски. Внешний



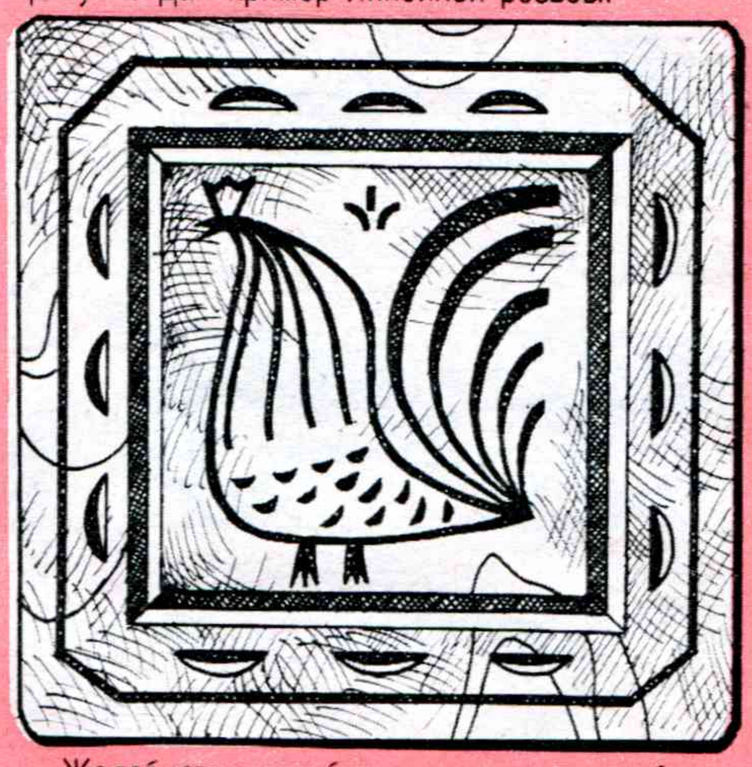
вид выреза показан на рисунке. Выемочная резьба хороша для вырезания простых геометрических орнаментов, в основе которых лежит традиционная розетка. Вот как выглядит пряничная доска в этом случае.



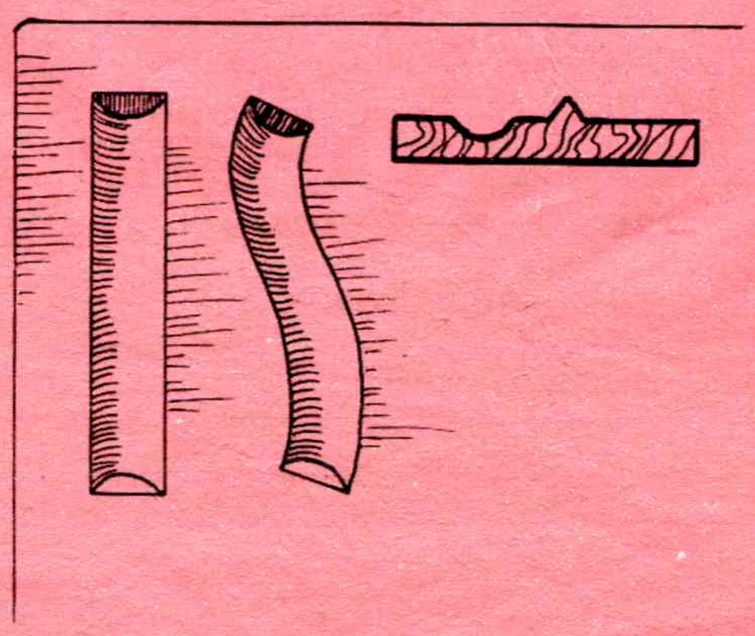
Линейная резьба выполняется в виде плавных двугранных линий. Она дает большие



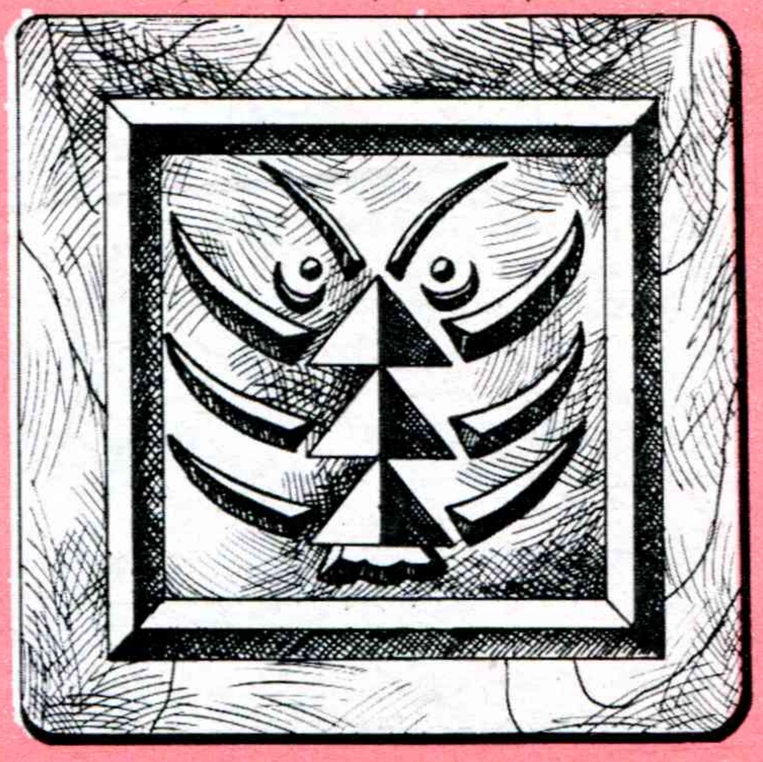
возможности для вырезания растительного орнамента и крупных фигур. Живость изображения усиливают разные по ширине линии штриха. На рисунке дан пример линейной резьбы.



Желобчатая резьба: выполнение желобчатых углублений в поверхности дерева с помощью

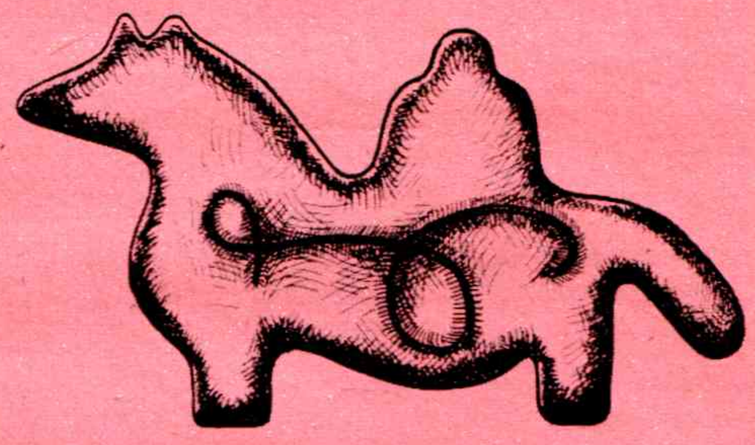


полукруглой стамески. Такой резьбой удобно делать сложные рельефные изображения.



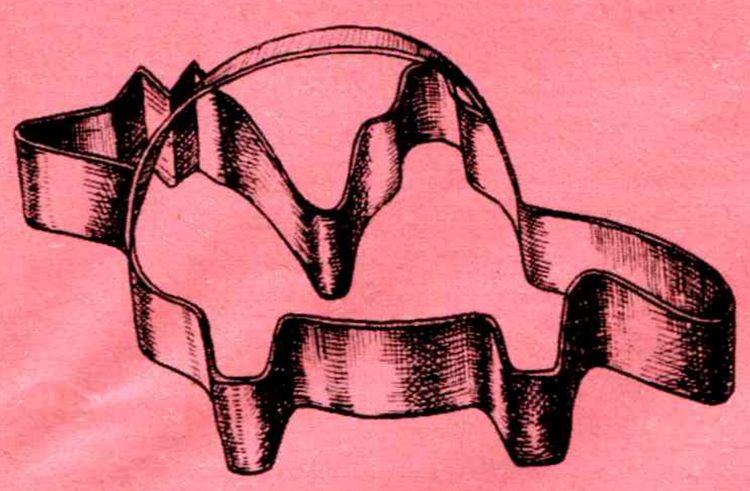
Как правило, в одной пряничной доске можно встретить все три вида резьбы, прекрасно сочетающихся и дополняющих друг друга. Они позволяют мастеру создавать необычайно выразительные и самобытные композиции.

В некоторых областях России популярен был вырубной пряник. Он в отличие от печатного пряника не оттискивался пряничной доской, а вырубался контурной формой, изготовленной из железа, на манер детских куличиков. Такой пряник не имел рельефа, поэтому все внимание уделялось изящному округлому рисунку его контура. Встречались забавные фигурки человечков, скачущих всадников, бойких петушков, зайчат. Готовый пряник ярко расписывали растительными красителями и украшали задорными завитками сахарно-крахмальной глазури, выпущенной из



тубы. На рисунке изображен один из вырубных пряников.

Как изготовить контурную форму? Вырежьте из легкого металла силуэт понравившейся фигурки. По краю под прямым углом припаяйте полоску того же металла, она будет служить резцом. Для удобства можете сверху припаять ручку.



Сделать форму для пряников, наверное, возьмутся мужчины.

Ну, а на долю хозяйки приходится самая приятная часть работы. До чего интересно оттискивать узорчатые пряники, укладывать их ровными рядками на противень и отправлять в

духовку! А сколько шума и смеха будет в доме, когда румяные красавцы, дымясь, лягут на праздничный стол! Но прежде нужно позаботиться о тесте. В былые времена рецепты пряничного теста бережно хранились и передавались из поколения в поколение.

Вот несколько старинных рецептов.

ЛИМОННЫЕ ПРЯНИКИ

Возьмите 6 фунтов (фунт равен примерно 400 г) сахарного песка, бутылку молока, 6 штук яиц, муки по мере надобности, лимонной кислоты и пряностей по вкусу. Налейте молока в кастрюлю, всыпьте сахар и нагревайте, пока сахар не разойдется. Затем постепенно всыпайте муку и, добавив яйца и лимонную кислоту, замесите тесто. Оно должно получиться не очень крутым. Перед окончанием замешивания добавьте в тесто чайную ложку соды.

САХАРНЫЕ ПРЯНИКИ

Из 1 фунта сахара приготовьте густой сироп. Круто взбейте 12 яиц и смешайте их с сиропом. Прибавьте 1 фунт картофельной муки. Если есть, можно добавить корицу, гвоздику.

МЕДОВЫЙ ПРЯНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

А теперь речь пойдет о медовых пряниках. Их очень любили на Руси. Думаю, что они понравятся всем.

Вам понадобится 3 фунта меда, 5 фунтов пшеничной муки, 5 яиц, 2 чайные ложки соды и по возможности пряности. Мед нагрейте до теплоты парного молока и вылейте в муку, туда же разбейте яйца. Соду разведите в рюмке теплой воды, этой жидкостью ополосните посуду, где был мед, и влейте в муку; добавьте сюда и пряности. Все замешивайте, пока тесто не побелеет. Переложите его в салфетку и оставьте в теплом месте на полчаса.

Затем тесто еще раз валяют, делят на части, печатают, выкладывают на противень и выдерживают еще полчаса, а уж потом кладут в печь.

Л. САЛЬНИКОВА
Рисунки И. САЛЬНИКОВА

В МИРЕ ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ

САМОВАР, самоварчик, САМОВАРИЩЕ...

Слово «самовар» пришло к нам из глубокой старины. Чем-то удивительно родным и близким веет от него. Самовар стал символом русского хлебосольства, домашнего уюта и гостеприимства.

Историю создания этого необыкновенного сосуда-самогрева связывают с именем тульского мастера Ивана Лисицына. В Государственном Историческом музее в Москве чудом сохранился самовар-прапрадед, относящийся к последней четверти восемнадцатого века. На потемневшей от времени меди можно прочитать надпись: «Иван Лисицын в Туле». Известно, что замечательный умелец основал и первую тульскую самоварную фабрику.

Предшественником самовара можно считать сбитенник, который с виду походил на чайник, но только с поддувалом. Внутри такого чайника впаивалась труба для раскаленных углей. Особый напиток приготавливался в нем — «питье медвяное», или сбитень. Любили его в народе за особый аромат и неповторимый вкус. Приготавливался сбитень из меда и «трав целительных» — шалфея и зверобоя. Иногда туда добавляли «пряные зелья» — имбирь, гвоздику, кардамон, мускатный орех, лавровый лист, перец... Сбитенщики-зазывалы разносили свое варево по постоялым дворам, ярмаркам и городским посадам, задорно выкрикивая: «Не пей пива кружку, выпей сбитню на полушку! Какой вкус, какой цвет!.. Откушай, сосед!» По личному распоряжению Петра I сбитень подавали в награду лучшим строителям Адмиралтейства. Напиток, к сожалению, теперь совершенно забыт.

До самогрея был еще и самовар-кухня. Этот сосуд округлой формы напоминал древнерусскую братину. В нем было минимум два отделения — для одновременного приготовления в дорожных условиях чая и кушаний. Самовар вытеснил и этот сосуд...

Опытные чаевники убедят вас в том, что чай, приготовленный в самоваре, имеет неповторимый аромат, приятнее на вкус, остывает медленнее и пьется легче. А сам самовар, будто еще один собеседник, то весело посвистывает, то сердито пыхтит и что-то бормочет.

Правильно приготовить чай — хлопотное дело. Многое зависит и от качества кипятка. А само кипение представляет собой сложный процесс, состоящий из трех стадий. Для заварки нужно брать воду, когда она кипит «белым ключом».

Интересно, что каждой стадии кипения соответствует свой «голос». Самовар благодаря своей форме, усиливающей резонанс, обладает замечательной способностью издавать звуки, точно сигнализирующие о состоянии кипящей воды: он «поет» (первая стадия), «шумит» (вторая стадия) и «бурлит» (третья стадия). И не случайно наиболее употребительным в быту и в художественной литературе стало словосочетание «самовар шумит». Это и есть сигнал к заварке чая, ароматного, бодрящего напитка.

С легкой руки Ивана Лисицына самоварное дело в России пошло в гору. К середине прошлого столетия в Туле действовало уже сорок самоварных фабрик. Были фабрики и в Москве, Петербурге, Архангельске, во Владимирской и Ярославской губерниях, в городах промышленного Урала. Но туляки регулярно побеждали, делая лучшие в мире самовары. Тулу стали называть «самоварной столицей» мира.

В Историческом музее в Москве сохранился любопытный самовар в форме бочонка, изготовленный в начале прошлого столетия в Туле. Это личная вещь М. И. Кутузова. «Бочонок» сопровождал фельдмаршала во многих сражениях. Удивительным созданием был и самовар-петух, сделанный более ста лет назад по эскизам выдающегося русского художника В. Васнецова. На Всемирной выставке в Вене в 1873 году этому самовару досталась золотая медаль. На «туловище» из серебра и золота читались надписи, выполненные старинной рельефной вязью: «Самовар кипит — уходить не велит», «Где есть чай, там и под елью рай». Вообще на самоварах часто можно встретить пословицы и поговорки. Например: «Самовар, что море Соловецкое, пьют из него за здоровье молодецкое», «С чая лиха не бывает», «За чаем не скучаем», «Чай пьешь — до ста лет проживешь» и многие другие.

Любят самовар и сегодня. Гостей ВДНХ СССР встречают с самоваром-великаном на празднике «Русской зимы» — в нем не менее 10 ведер. И там же, на ярмарке, мне посчастливилось приобрести маленький самоварчик «Ясная Поляна». Оказывается, он в 56 раз меньше своего собрата из Музея-усадьбы Л. Н. Толстого «Ясная Поляна». В этом самоварчике я смог приготовить 125 граммов настоящего ароматного чая. Но русскими умельцами сделаны самовары, которые надо рассматривать под микроскопом.

Сегодня массовое производство самоваров в нашей стране осуществляет тульский завод «Штамп» имени Ванникова, выпускающий высококачественные самогреи самой разнообразной формы и объема, включая и электрические.

А. ЛОНГИНОВ

Приложение к журналу «Крестьянка» № 12 за 1981 год.

спортивные МОДЕЛИ

● *Модели спортивного характера очень популярны среди молодежи. Они удобны, практичны, современны.*

Предлагаем сшить вот такие несложные вещи; они, без сомнения, украсят ваш гардероб.

№ 1. Куртка, закрывающая линию талии. Внизу — на притачном пояске. Его можно сделать комбинированным с трикотажем. Манжеты рукавов и воротник-стойка также из трикотажа. Можно связать из ниток плотную резинку 2×2 или 1×1, а можно использовать старые трикотажные изделия, из них выйдут отличные детали отделок.

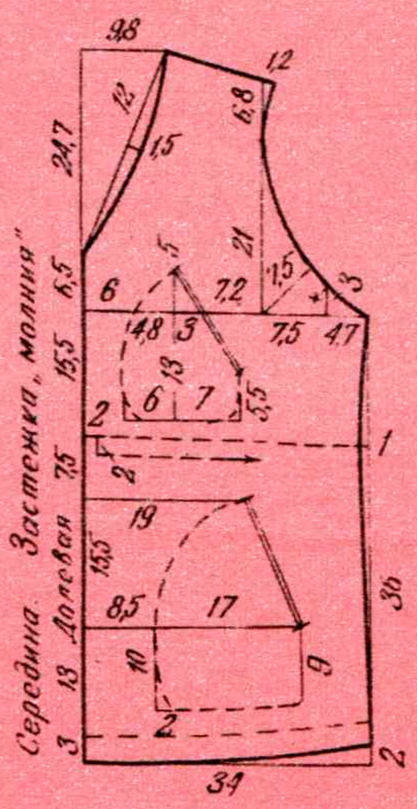
Перед куртки и прорезные карманы украшают застежки-«молнии». Глубокая пройма и свободные рукава дают возможность надеть под куртку теплый свитер.

№ 2. Длинная куртка, собранная на талии резинкой. По низу продернут шнурок. Капюшон хорошо сделать на подкладке из клетчатой ткани. Он глубоко вкроен в вырез горловины переда. Застежка-«молния» спереди продолжается и на капюшоне.

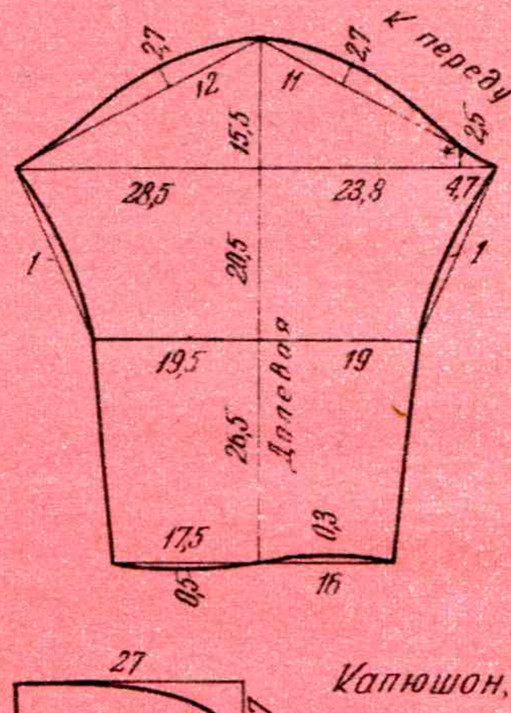
Прорезные карманы застегнуты на «молнии». Зауженные книзу брюки вверху собраны на резинку.

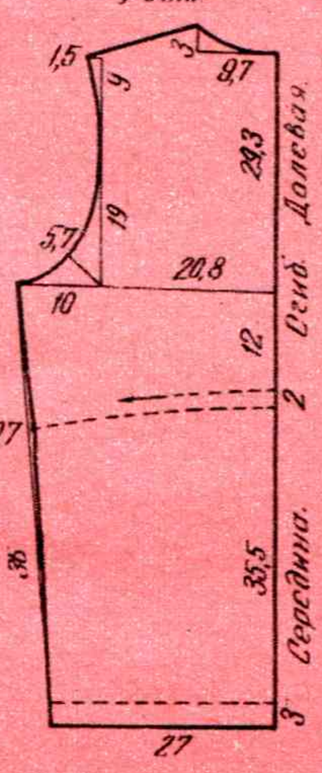
Все чертежи даны без припусков на швы.

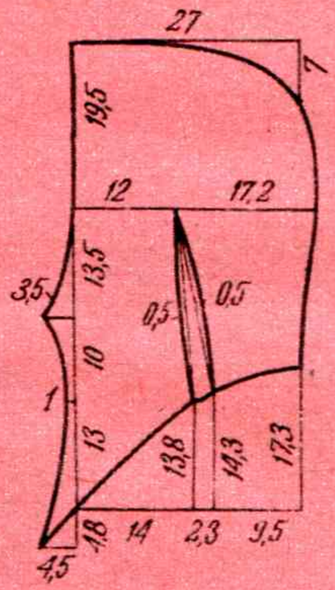
Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор-модельер
Рисунки С. Табуновой.



№2 Куртка и брюки, размер 16, рост IV

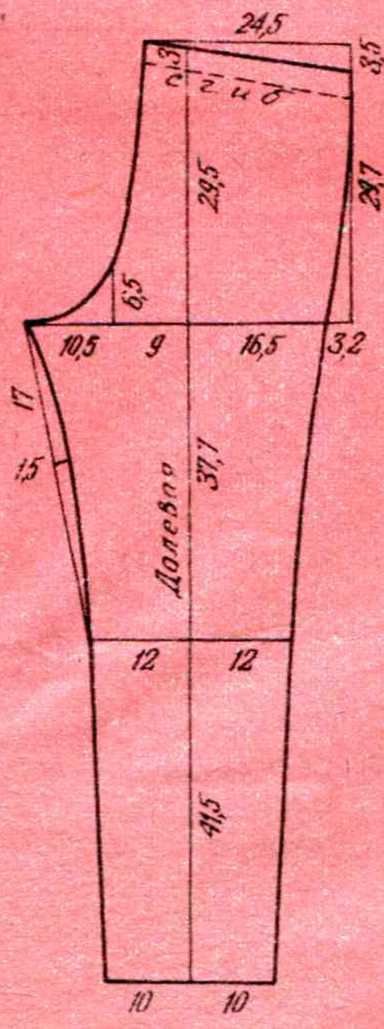




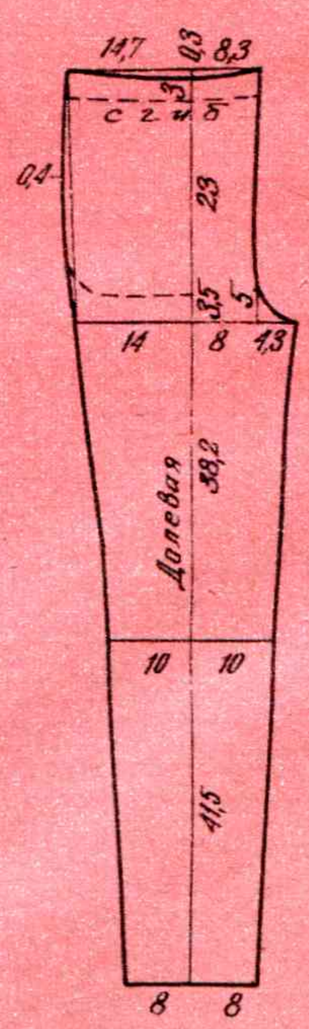


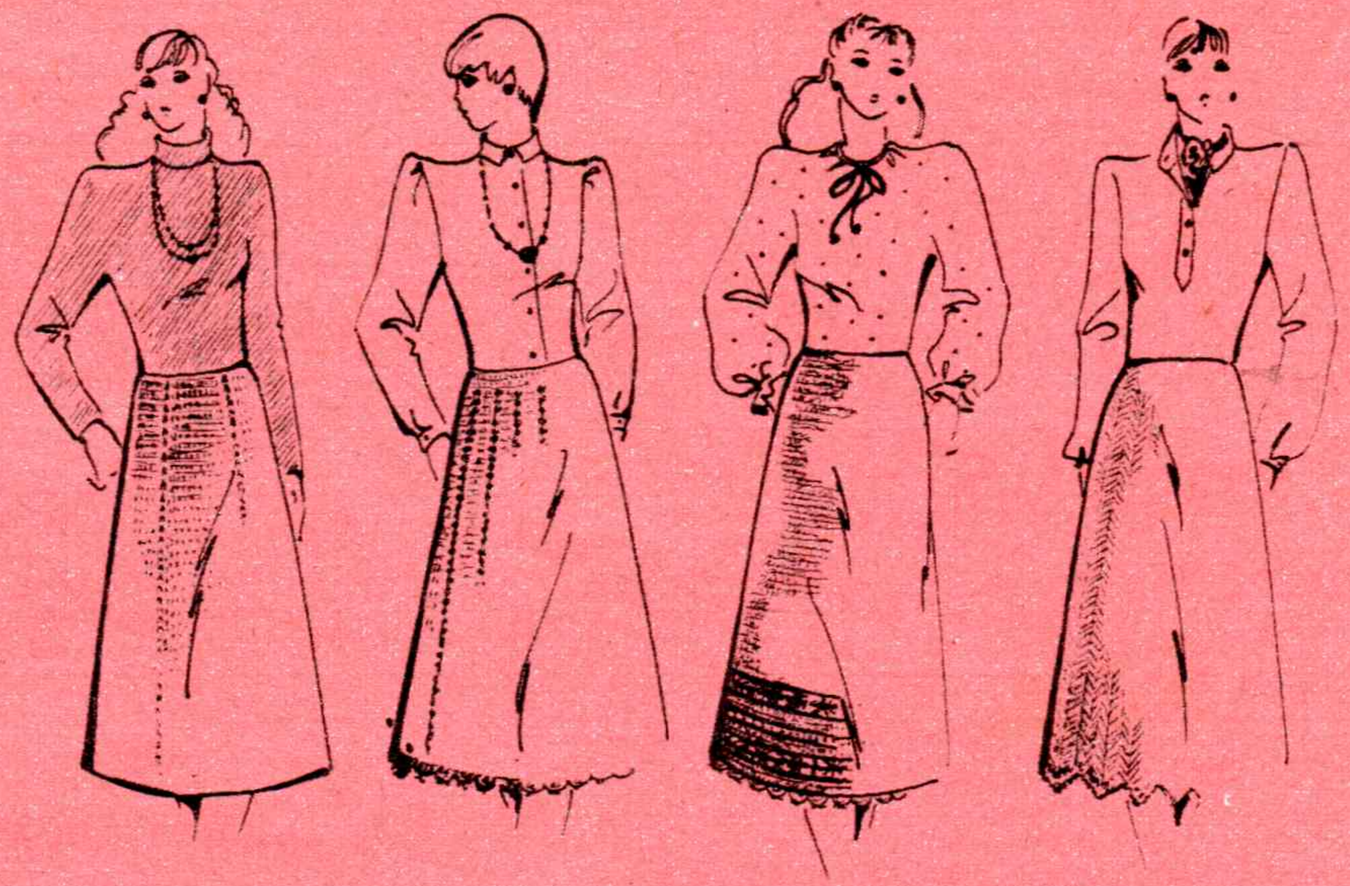
Капюшон, 2 дет

Задняя половинка брюк- 2 дет



Передняя половинка брюк- 2 дет





Для тех, кто вяжет крючком

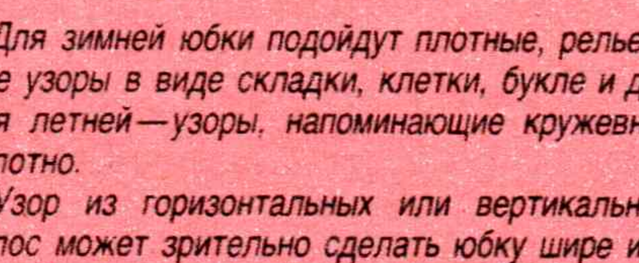
В праздник хочется выглядеть особенно нарядной. Совсем необязательно шить новое платье. Просмотрите повнимательней свой гардероб. В нем всегда найдется красивая блузка, которая по-новому «заиграет» в сочетании с модной в нынешнем сезоне ажурной юбкой, связанной из шерстяной пряжи крючком. Юбка, связанная из хлопчатобумажных ниток, пригодится и для лета.

АЖУРНЫЕ ЮБКИ

Для зимней юбки подойдут плотные, рельефные узоры в виде складки, клетки, букле и др.; для летней — узоры, напоминающие кружевное полотно.

Узор из горизонтальных или вертикальных полос может зрительно сделать юбку шире или уже. В зависимости от узора юбку можно вязать как снизу, так и сверху (от талии). По выкройке юбки и образцу вязки делают расчет петель для начала вязания.

1. Зимнюю юбку, слегка расширенную книзу, можно связать столбиками с накидом; начинать от талии. Выполнив цепочку и ряд столбиков, вязаную полоску делят на 6—8 частей и точки деления отмечают нитками другого цвета. Во втором ряду над каждым столбиком в точке деления вывязывают рогатку из двух столбиков и воздушной петли между ними (рис. 1). В следующем ряду над столбиками рогатки предыдущего ряда вяжут столбики, а под воздушную петлю — новую рогатку; число столбиков между рогатками увеличится на 2.

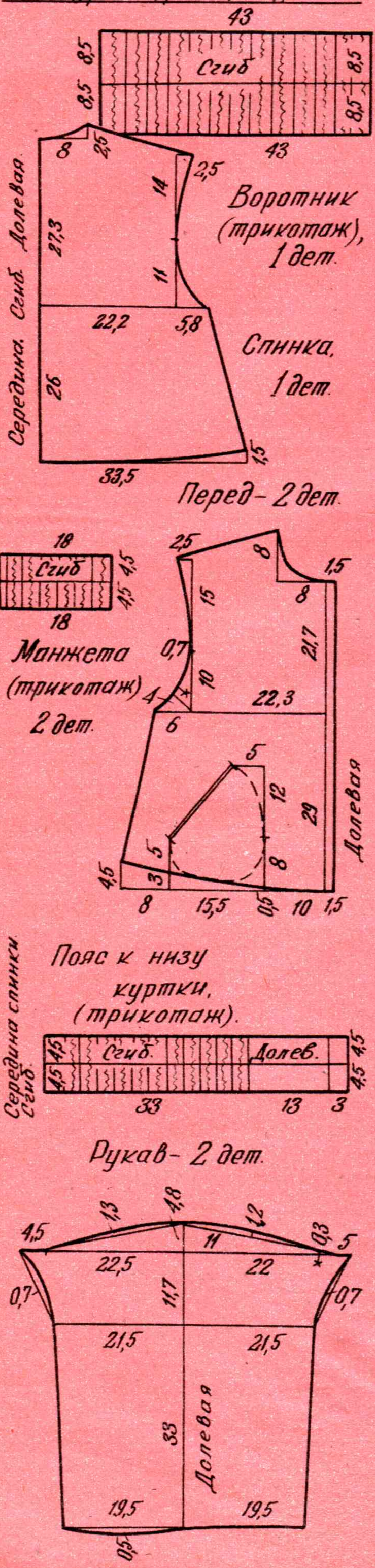


Сверяя вязание с выкройкой, определяют, как часто надо делать такие прибавки. Ряды выполняют в двух направлениях: по лицевой и изнаночной стороне. Связав 12—15 см ровным полотном (для застежки), последний столбик следующего ряда смыкают с первым и вяжут до низа юбки по кругу в двух направлениях, смыкая последний столбик каждого ряда с первым. В начале нового ряда вяжут 3 воздушные петли вместо первого столбика. Вертикальные полосы из рогаток делят юбку на 6 или 8 клиньев.

Вместо рогаток можно вязать выпуклые или пышные столбики, по одному в каждой точке деления. Вертикальные полосы могут быть из просветов в вязании. Для этого вместо столбика вяжут 1—2 воздушные петли. Их можно выполнять в каждом ряду или через ряд.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

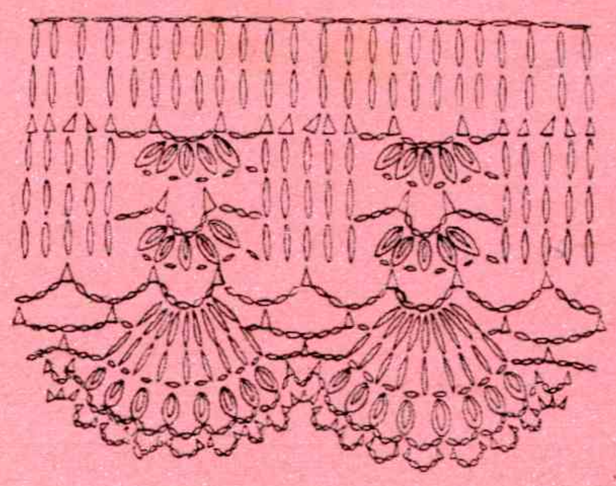
- — воздушная петля
- — полустолбики
- — столбик без накида
- — полустолбик с накидом
- — столбик с одним накидом
- — столбики с двумя и тремя накидами
- — пышный столбик
- — колечко
- — смыкание



Приложение к журналу «Крестьянка» № 12 за 1981 год.

2. Юбку, расклешенную книзу, можно связать узором с вертикальными полосами. Ее вяжут от талии. В узоре полосы столбиков с накидом чередуются с полосами мотивов из пышных столбиков. Сначала вяжут 2—3 ряда столбиками с накидом, затем — ряды узора, располагая их в двух направлениях.

1-й ряд — 5 столбиков без накида на четырех петлях предыдущего ряда, 1 петлю пропускают, 2 воздушные петли вяжут, 1 столбик без накида, 2 петли пропускают, 4 воздушные петли вяжут, 1 столбик без накида, 1 петлю пропускают, 2 воздушные петли вяжут, 5 столбиков без накида на четырех петлях предыдущего ряда и так далее.



2-й ряд — 5 столбиков с накидом на пяти столбиках без накида, 5 пышных столбиков под цепочку из четырех петель, между пышными столбиками 1 воздушная петля.

3-й ряд — 5 столбиков с накидом, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида между вторым и третьим пышными столбиками, 5 воздушных петель, 1 столбик без накида между третьим и четвертым пышными столбиками, 3 воздушные петли, 5 столбиков с накидом и так далее.

4-й ряд — как 2-й, 5-й ряд — как 3-й.

Прибавления делают в столбиках с накидом, число их к концу вязания юбки может равняться 20 и более. Затем вяжут кружева. Зубцы кружев располагают над полосами мотивов из пышных столбиков и над столбиками с накидом.

1-й ряд — цепочки из 5 петель каждая, столбики без накида на втором и четвертом пышных столбиках, на третьем столбике с накидом.

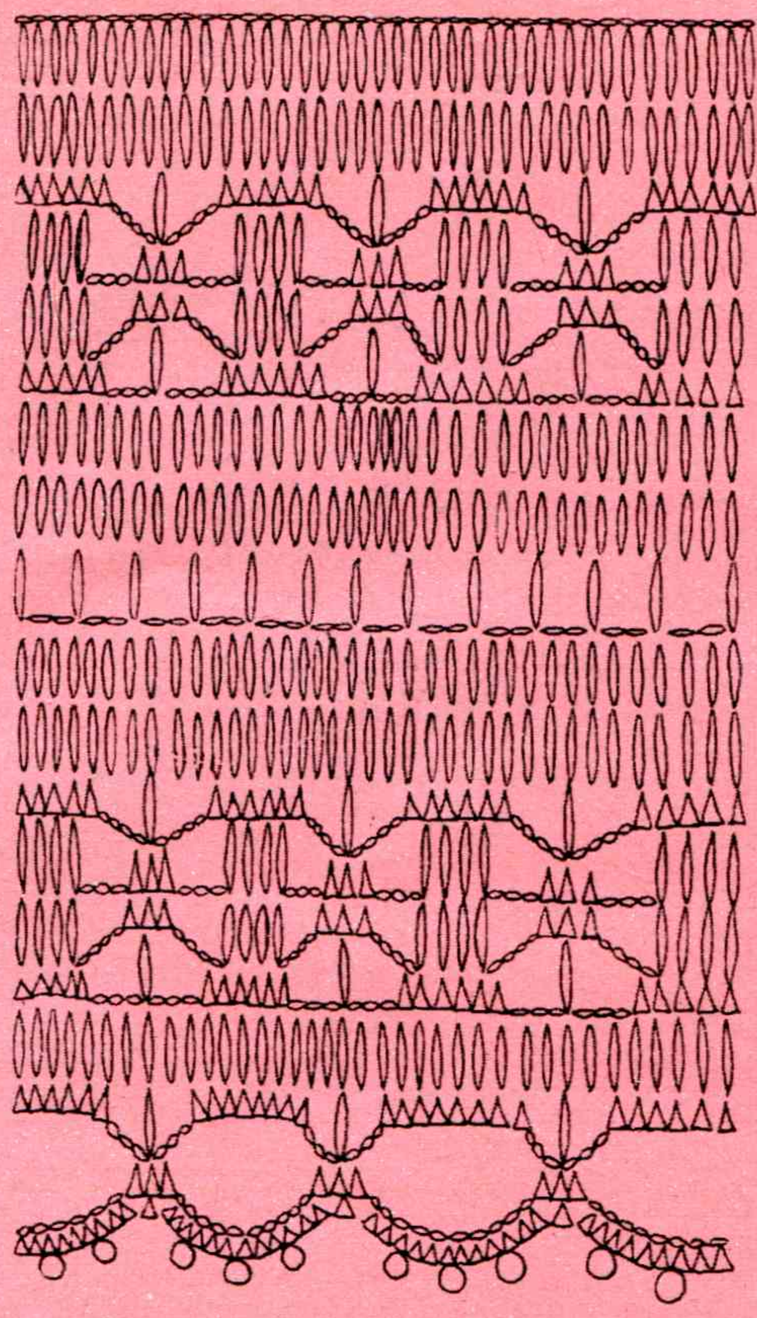
2-й ряд — 1 столбик без накида под первую цепочку, 5 воздушных петель, 1 столбик без накида под вторую цепочку, 1 воздушная петля, 9 столбиков с накидом под третью цепочку, 1 воздушная петля, 1 столбик без накида под четвертую цепочку и так далее.

3-й ряд — 1 столбик без накида под первую цепочку, 3 воздушные петли, 9 столбиков с накидом на столбиках предыдущего ряда, между столбиками 1 воздушная петля, 3 воздушные петли и так далее.

4-й ряд — 1 столбик без накида под первую цепочку из трех петель, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида под вторую цепочку из трех петель, 1 воздушная петля, 8 пышных столбиков, по одному между столбиками с накидом предыдущего ряда, между пышными столбиками по 3 воздушные петли.

5-й ряд — 1 столбик без накида под воздушную петлю между мотивом из пышных столбиков и столбиком без накида, 1 столбик без накида под цепочку из трех петель, 1 столбик без накида под воздушную петлю между столбиком без накида и мотивом из пышных столбиков, по 2 столбика без накида и 3 петли между ними под каждую цепочку между пышными столбиками.

3. Юбку с горизонтальными полосами можно связать как снизу, так и сверху узором, изображенным на рисунке. Полосы можно расположить



по всей длине юбки или только в нижней ее части. Связав 3 ряда столбиками с накидом, выполняют ряды узорной полосы.

1-й ряд — 6 столбиков без накида, 4 воздушные петли, 2 петли пропускают, 1 столбик с накидом, 4 воздушные петли вяжут, 2 петли пропускают, 6 столбиков без накида и так далее.

2-й ряд — 4 столбика с накидом на четырех столбиках без накида, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида под первую цепочку, 1 столбик — на столбике с накидом, 1 столбик под вторую цепочку, 3 воздушные петли, 4 столбика с накидом.

3-й ряд — 4 столбика с накидом на четырех столбиках предыдущего ряда, 4 воздушные петли, 3 столбика без накида на столбиках без накида, 4 воздушные петли, 4 столбика с накидом и так далее.

4-й ряд — 4 столбика без накида на четырех столбиках с накидом, 1 столбик без накида под первую цепочку из четырех петель, 3 воздушные петли, 1 столбик с накидом на среднем столбике без накида, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида под вторую цепочку из четырех петель, 4 столбика на столбиках с накидом и так далее.

5-й ряд — столбики с накидом, по одному на столбиках предыдущего ряда и по два под каждую цепочку.

6-й ряд — столбики с накидом.

7-й ряд — решетка.

8-й и 9-й ряды — столбики с накидом.

Далее узор повторяют, начиная с первого ряда. Количество рядов из столбиков с накидом можно увеличить по желанию. В этих рядах выполняют прибавки для расширения юбки.

По низу юбки выполняют обвязку из трех рядов.

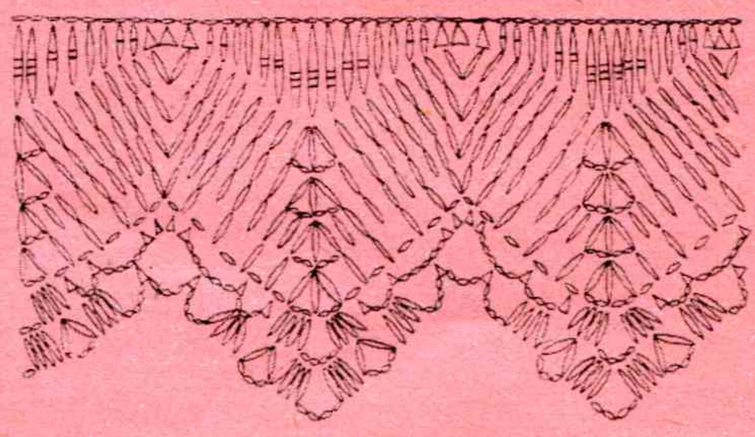
1-й ряд — 8 столбиков без накида на восьми столбиках основания, 3 воздушные петли вяжут, 1 петлю пропускают, 1 столбик с накидом, 3 петли вяжут, 1 пропускают, 8 столбиков без накида и так далее.

2-й ряд — 1 столбик без накида под первую цепочку, 1 столбик на столбике с накидом, 1 столбик под вторую цепочку, 10 воздушных петель, 3 столбика без накида и так далее.

3-й ряд — 12 столбиков без накида и 3 колечка из трех петель каждое — под каждую цепочку, 1 столбик без накида на среднем столбике без накида.

4. Юбку с узором в виде зигзагообразных полос вяжут от талии. Связав цепочку и 1 ряд столбиками с накидом, выполняют ряд столбиками разной высоты для образования зубцов. Для зубца вяжут: 3 столбика без накида, 2 полустолбика с накидом, 2 столбика с накидом, 2 столбика с двумя накидами, 3 столбика с тремя накидами, 2 столбика с двумя накидами, 2 столбика с накидом, 2 полустолбика с накидом, 3 столбика без накида. Затем из столбиков с накидом выполняют ряды узора, располагая их в двух направлениях: по лицевой стороне и изнаночной.

1-й ряд — 2 сокращенных столбика на первом и третьем столбиках без накида, 7 столбиков с накидом на столбиках первого зубца (крючок вводят под дальнюю полупетлю столбиков зубца), 3 столбика с накидом, между столбиками по 2 воздушные петли (лапка) на среднем столбике с тремя накидами, 7 столбиков на столбиках первого зубца, 2 сокращенных столбика на первом и третьем столбиках без накида между первым и вторым зубцом и так далее.



2-й ряд — 2 сокращенных столбика над сокращенными столбиками первого ряда, 7 столбиков на столбиках и первом столбике лапки, лапка на среднем столбике лапки первого ряда.

3-й ряд и все последующие ряды вяжут, как второй ряд, вводя крючок под дальние полупетли столбиков предыдущего ряда. Число столбиков между лапками увеличится, если вязать столбики на столбиках лапки предыдущего ряда и под воздушные петли той же лапки (на рисунке — 3-й ряд).

По низу юбки выполняют обвязку из трех рядов.

1-й ряд — решетка (между столбиками пропускают 1 петлю и вяжут 1 воздушную петлю).

2-й ряд — 1 столбик без накида под воздушную петлю после двух сокращенных столбиков, 1 столбик без накида под вторую воздушную петлю решетки, 5 воздушных петель, 1 столбик без накида под четвертую воздушную петлю, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида под пятую воздушную петлю решетки, 4 столбика с накидом под первую цепочку лапки, 4 воздушные петли, 4 столбика с накидом под вторую цепочку лапки и так далее.

3-й ряд — 1 столбик без накида под первую цепочку из пяти петель, 3 воздушные петли, 1 столбик без накида под вторую цепочку из пяти петель, 4 воздушные петли, 4 столбика с накидом под цепочку из трех петель, рогатка из двух столбиков с накидом и трех петель между ними над первой группой столбиков с накидом, 4 столбика с накидом, 4 воздушные петли, 4 столбика с накидом под цепочку между группами столбиков, рогатка над второй группой столбиков и так далее.

Т. ЕРЕМЕНКО